

Disney

Incluye personajes de las películas preferidas Disney • PIXAR



TORTAS DECORADAS

UTILISIMA

Materiales

- pasteles a la tiza
- 2 pinosles modianos
- esteras, enter
- alambre moldeado verde
- 12 estambres con giré
- palillos y palitos de brochete
- moldes o contornos de hojas y raíces
- manga y pico de pastel grande
- bandeja ovalada de 30 cm en su lado más largo

Ingredientes

- 1/4 kg. de mazapán
- cant. nec. de azúcar impalpable talco
- 1 clara de huevo
- colorantes vegetales
- 1 onza de pasta de goma
- cant. nec. de esencia dulce
- cant. nec. de alcohol de maíz
- 1 onza ovalada de 20 cm en su lado más largo
- 1 rosela de fondant extendido



Simba en la Selva

1 Simba

Preparar mazapán color marroón suave con una pizca de amarilla. Modelar una pelota de 12 cm de diámetro y afinarlo en un extremo para formar el cuerpo. Pegar con clara de huevo un óvalo de mazapán amarillo como panza. Colocar la parte más delgada del cuerpo hacia arriba; insertar un palito de brochete en la parte superior y dejar secar durante 2 horas antes de proseguir con el trabajo.



2 Patas

Con la misma pasta del cuerpo, modelar dos rollitos de 6 cm de larga para formar las patas delanteras. Afinselos levemente en un extremo y doblarlos en forma de L, presionando las dos mitades en sentido contrario uno de la otra. Pegar en la parte delantera del pie un óvalo de pasta amarilla con clara y, con una esteca, marcar desde abajo hacia arriba los 4 dedos.



3

Repetir el procedimiento para las patas traseras, pero partiendo de dos rollitos de 10 cm de largo. Pegar las 4 patas con clara de huevo en el cuerpo, dándole un suave movimiento a las patas traseras a la altura de las rodillas.



4 Coda

Cortar un cilindro de 15 cm de largo y forrarlo con mazapán marrón. Darle movimiento para formar la cola y agregar en el extremo una bolita afilada decorada con una esteca. Insertarla en el cuerpo, estufándolo bien la unión.



5 Cabeza

- Realizar una bolita de 6 cm de diámetro en mazapán marrón para la cabeza. Alisarla en un extremo.
- Hundir con la yema de los dedos la zona de los ojos. Aplanar entre los mismos. Marcar en el frente la separación del hocico con una esteca.
- Estirar pasta amarilla y cortar el hocico según el molde. Pegarlo con clara de huevo a la cabeza. Luego insinuar con una esteca la sonrisa.



6

Formar la punta del hocico con mazapán coloreado con un marrón más intenso a partir de un triángulo. Pegarlo con clara de huevo a la cara y con un bolillo marcar los verdugos.

7

Estirar mazapán amarillo y cortar los ojos, según el molde. En la parte superior pegar un círculo marrón con otro negro más pequeño hacia arriba. Agregar una medalluna de pasta amarilla debajo del ojo.



Tips

Realizar mariposas en pasta de goma utilizando un cortante y modelar vaquitas de San Antonio en mazapán rojo. Pintar y decorar a gusto.



8 Orijas

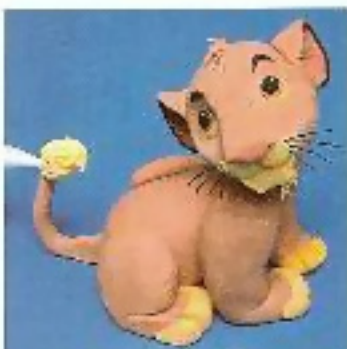
Colocar una porción de masapán terracota sobre otra de masapán marrón y estirarlas juntas. Cortar según el molde las dos orejas y pegarlas con clara de huevo a la cabeza dándole un suave movimiento curvo. Dejar secar.



10 Accesorios

- Estirar pasta de goma de distintos tonos de verde. Cortar las hojas según los moldes y marcarles las nervaduras.
- Ruletear los bordes y alambrear por detrás, pegando con goma arábiga. Dar distintos movimientos y dejar secar. Matizar con pincel y pasteles a la tiza rayados obteniendo varias tonalidades.
- Para las hojas alargadas seguir el procedimiento anterior.

9 Insertar la cabeza en el palito de brochete del cuerpo. Colocar el brillo en la mirada con un puntito de colorante blanco y delinear con negro el borde de las orejas. Realizar los bigotes (4 de cada lado) con alambre de floristería pintado de negro e insertarlos en el busico. Con glase amarillo en cartucho realizar pelitos sobre la cabeza, en el pecho y en la punta de la cola.



11

Armado de la torta

Fornear la torta con fondant extendida verde clara y colocarla sobre la bandeja forrada con fondant marrón. Realizar una guarda uniéndola la torta y la bandeja, creando distintas alturas de pasta con glase en mango con boquilla de pasta grande. Comenzar el armado de la torta, clavando las hojas ya secas hacia atrás como escudo. Pegar con glase a Simba sobre la derecha, espolvorear con cacao en polvo la superficie de la torta y completar con mariposas, hilitos y algunas piedras.



Mike

Sully

Mike



Mike y Sulley amigos monstruosos



1 Sulley

Formar dos vollos de pasta de goma turquesa como base para las patas. Doblar un extremo para obtener el pie y marcar los dedos con estera.

Hundir cada uno con un bolillo para luego colorear allí las uñas. Ubicar las patas sobre una base de teleque y atravesar con palitos de brochete.



Ingredientes

- 1 kg de pasta de chocolate
- 1 hoja rectangular de 30 cm por 21 cm
- 100 g de pasta de goma
- glazé real de 1 clara
- colorantes vegetales
- 1 clara de huevo
- 250 g de pastillaje

Materiales

- estera
- hojuela rectangular de 38 cm por 32 cm
- bolillos
- pinocles
- mango y baquilla (ca 21)
- cartuchos de papel
- clippers de floristería grueso
- tijera de punta fina
- palitos de brochete

2

Modelar el cuerpo a partir de una pera alargada de pasta turquesa y colocarlo sobre las patas. Dejar secar.



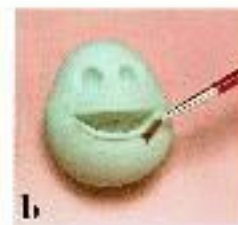
Mike



Sulley



Mike



3 Cabeza

a) Modelar la cabeza con una esfera de pasta de goma turquesa y hundir el centro para separar la frente del mentón. Texturar con estacas y marcar la cuenca de los ojos con un bolillo.
b) Abrir la boca con estaca. Formar los labios con dos rollitos de pasta; pegarlos con clara y alisar las uniones con un pincel húmedo.



4 Brazos

Realizar dos cilindros de pasta de goma turquesa del mismo largo que el cuerpo. Afinar la zona del codo y la muñeca, aplastar y alinear con un bolillo la palma de las manos. Separar los dedos cortando con tijera de punta fina y hundir con un bolillo. Adherir con clara los brazos al cuerpo, con movimiento.



5 Cola

Añadir un cono alargado como cola y pegar, de mayor a menor, pequeños comitos desde un extremo a otro.



6

Colocar la cabeza sobre el cuerpo. Formar las uñas con comitos de pasta de goma marrón pequeños y medianos. Pegar con clara los primeros sobre las manos, y las segundas sobre los pies. Realizar los cuernos con dos rollitos de pasta marrón afinados en un extremo. Texturar con estaca, curvar ligeramente y pegar sobre la cabeza.



Mike



Sulley



Mike



7

Modelar la nariz con un cuantito de pasta de goma color azul, pegarlo sobre la cara y hundir las fosas nasales con un bolillo. Formar los ojos con dos bolitas de pasta blanca y sobre éstas pegar dos medios círculos de pasta turquesa

a modo de párpados. Atador dos rullitos de la misma pasta como cejas y marcar con una esteca.



8

Realizar los dientes a partir de dos rollitos de pasta de goma blanca ahuecados en los extremos. Aplanar un lado, separar los dientes, marcando con esteca, y pegar dentro de la boca con clara.

Dejar secar. Pintar los ojos de Sulley con colorantes vegetales y pincel fino.



9

Formar el pelaje de Sulley con pasta de goma turquesa. Estirar, cortar porciones y cubrir por partes la figura para que la pasta no se seque. Comenzar pegando porciones con clara sobre las

piernas y texturar con tijera de punta fina con cortes hacia abajo. Repetir el procedimiento para el cuerpo, los brazos y la cabeza, pero dejando libre la cara y las palmas de las manos.



10

Una vez que la figura esté bien seca, matizar toda la superficie con colorante turquesa para realzar el color, y con colorante lila pintar las manchas del cuerpo.

11 Mike



a) Modelar el cuerpo a partir de una esfera grande de pasta de goma verde limón. Darle forma de huevo y alisar la forma del ojo sobre el frente con un bolillo.

b) Llenar dentro una bolita de pasta blanca seca a modo de globo ocular. Levantar las cejas presionando con un bolillo y cubrir las uniones del ojo con dos rollitos de pasta verde limón.

Alisar las uniones con un pincel húmedo.

c) Abrir la boca con una esteca, abtenuar con un bolillo. Marcar la comisura de los labios. Añadir dos canchitos pequeños a modo de cuernos sobre la cabeza. Formar los dientes con dos rollitos de pasta de goma filinea, marcar con esteca y pegarlos dentro de la boca con clara.

d) Cortar tramos de alambre de floristería grueso de 10 cm de largo como base de las piernas. Forrarlos con pasta de goma verde limón dejando sobresalir en cada extremo un trozo de alambre. Doblar en la articulación de la rodilla. Formar cada pie con un conito de la misma pasta, aplanar y separar tres dedos con esteca y humedecer con un bolillo los extremos.

Insertar las pies en las piernas y éstas al cuerpo, alisar las uniones con un pincel húmedo.

e) Repetir el procedimiento de las patas para formar los brazos también con tramos de alambre de 10 cm de largo. Realizar las manos con dos canchitos de pasta de goma verde limón, separar las dedos con esteca y adherir a los brazos. Unir estos últimos al cuerpo con clara y alisar las uniones con un pincel húmedo. Dejar secar.

f) Formar las uñas de las manos y de los pies con conitos alargados de pasta de goma anaranjado claro, pequeños para las manos y medianos para los pies. Pegar con clara en las puntas de los dedos. Pintar el ojo con colorantes vegetales diluidos en agua y pincel fino. Matizar toda la superficie del cuerpo con colorante verde limón para realzar el color.



12 Anotador

Elaborar pasta de goma color marrón y cortar un rectángulo de 4,5 cm por 4 cm. Cortar otro rectángulo de color blanco de 2,5 cm por 3,5 cm. En color negro cortar el garbito que sostiene las hojas según el molde proporcionado. Colocar el rectángulo pequeño sobre el grande y en la parte superior pegar con glase el garbito levemente inclinado. Dejar secar y pintar la leyenda con colorantes vegetales y pincel fino.



13 Puertas

- a) Estirar pastillaje blanco a 3 mm de espesor y cortar las puertas y los soportes según los moldes proporcionados. Dejar secar durante 24 horas.
b) Remarcar el diseño con papel carbónico azul y tonalizar las puertas con colorantes vegetales en colores.

- los tableros con colores contrastantes.
c) Formar el picaporte y la cerradura de cada puerta con dos bolitas de pasta de goma color marrón. Pegar sobre la puerta con clara. En la parte posterior de la puerta pegar con glase el soporte para mantenerla erguida.

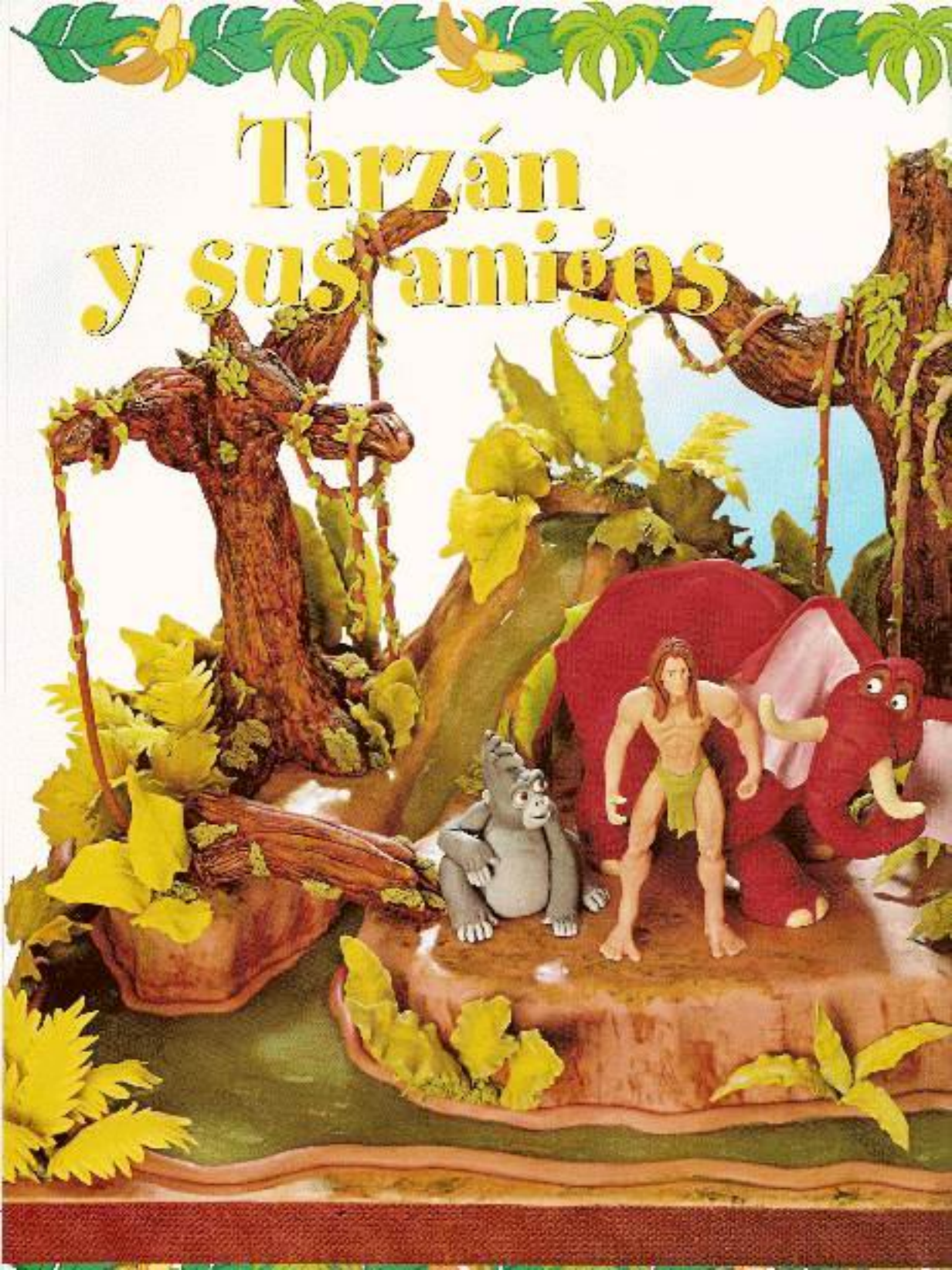
14 Armado de la torta



Colocar la torta sobre la bandeja. Forrar el conjunto con pasta de chocolate color amarilla. Texturar la superficie en forma irregular, imitando con un balila. Realizar una guarda de unión entre la torta y la bandeja con punto cordón en glase color turquesa en manga con boquilla lisa N° 21. Disponer a Mike con su anotador y a Sulley, sobre la torta. Adherir con glase las puertas en distintas posiciones. Completar la decoración pegando las puertas pequeñas sobre la guarda de punto cordón.



Tarzán y sus amigos



Materiales

- alambre forado grueso
- molde de Tarzán
- tijera
- pabillos y palitos de brochete
- pinchos
- esteras
- bolillos
- cutter
- bloque de telgopor de 12 cm por 10 cm y 10 cm de espesor
- cortachos de papel
- cortantes de hojas
- pasteles a la tiza
- marcadores de herraduras
- rollo o corridor
- manga y piro de pasta

Ingredientes

- 700 g de pasta de goma
- 1 clara de huevo
- colorantes vegetales
- 1 fuzochuela rectangular de 40 cm por 50 cm
- glassé real de 2 claras
- 300 g de pastillaje
- 1,5 kg de fondant extendido
- 1 frasco de macielado de pino o manzana



1 Cómo realizar el molde

- Tomar el muñeco original de Tarzán y quitarle los brazos para facilitar la tarea. Pincelar con aceite vegetal toda la superficie.
- Presionar el frente del muñeco sobre una plancha de pastillaje hasta hundir la mitad del espesor del mismo, dejando libre la planta de los pies.
- Retirar el muñeco obteniendo el molde del frente de la pieza. Dejar secar 48 horas. Volver a colocar el muñeco sobre el molde seco de pastillaje, pincelar con aceite vegetal la parte desenhierta (trasera) y cubrir con otra plancha.
- Presionar sobre la pieza este pastillaje fresco para lograr la impresión de la parte posterior. Cortar la pasta sobrante dejando libre la planta de los pies.
- Levantar el bloque de pastillaje dejando la parte fresca sobre la mesa. Levantar el molde seco (frente) de pastillaje, retirar el muñeco y dejar secar durante 48 horas el molde posterior.



2 Tarzán

Entre los dos moldes de Tarzán, colorear pasta de goma color piel y personar. Insertar un alambre forrado grueso desde la planta del pie para reforzar la estructura. Desmenujar y alisar con estera si hubieran quedado imperfecciones en las uniones.



3

Modelar dos rollitos de pasta color piel para los brazos. Presionar con los dedos índices para obtener el codo y las muñecas. Aplanar el extremo que hará de mano y realizar cortes con tijera para separar los dedos. Por último, marcar los músculos del brazo con una estera.



4

Pegar las piezas al cuerpo con clara de huevo colocándolas en la posición deseada. Sostenarlos con un palito de brochete mientras se secan y alisar las uniones con un pincel húmedo.



5

Estirar pasta de goma verde oscuro y cortar el taparrabo según los moldes. Marcarlo con estera para texturarlo y enlazarlo en el cuerpo perfolándolo con clara de huevo. Formar rollitos finitos de pasta color marrón para el cabello de Tarzán. Aplicarlos, pegándolos con clara desde el centro de la cabeza hacia abajo formando mechones.



6 Teñir

Teñir una porción de pasta de goma con colorante azul y una pizca de negro para lograr el tono oscuro de Turk y otra porción sin negro para el tono claro. Con pasta oscura, modelar una pera para el cuerpo, insertar un palillo en el cuello y marcar con una esteca los pectorales.



7

Estirar pasta clara y cortar un óvalo. Colocar con éste parte del pecho y la panza de Turk, pegándolo con clara. Marcar con esteca la panza y el ombligo.



9

Formar cuatro sanitos de pasta clara, dos más pequeños para las manos y dos más grandes para los pies. Aplasar un extremo para obtener la mano y realizar cortes con tijera para separar los dedos.



10

Pegar las manos a los brazos, y los pies a las piernas con clara de huevo. Marcar las uniones con esteca. Adherir las extremidades al cuerpo.

11

Modelar una pera de pasta oscura para la cabeza. Estirar pasta clara y cortar un corazón. Pegarlo a la altura de los ojos con clara y hundir con un bolillo formando las cejas hacia arriba. Marcar con esteca y colorearla sobre el cuerpo con ayuda de un palillo.





12

Realizar la cavidad de los ojos con un holillo pequeño y colocar un rollito de pasta como cejas. Modelar una semiesfera para el hocico, modelar la boca y los orificios de la nariz con una esteca.



13

Rellenar la cavidad de los ojos con dos bolitas de pasta blanca. Formar cometas de pasta aserrada y pegarlos con clava sobre la cabeza, obteniendo así el jopo.



14

Pintar la pupila con colorante marrón y la mirada con un punto de colorante negro. Colocar dos bolitas a los lados de la cabeza como orejas. Presionar con un bolillo y marcarlas con esteca.



15 Tumbor

a) Tomar el bloque de telgopor y cortarlo según el molde.

Redondear las formas con ayuda de un cutter. Formarla con pasta de goma.

b) Formar cuatro rollos de pasta para las patas. Darle forma a uno de los extremos para formar la base de las patas. Con esteca curvar, marcar las pezuñas.

Aplanar ligeramente el otro extremo de las patas.

c) Insertar un palito de brochete en las patas y unirlos al cuerpo previamente humedecido. Marcar los pliegues de la piel con esteca en las uniones de las patas con el cuerpo y alzarlas con un pincel húmedo.

d) Estirar pasta y cortar las orejas según el molde.

Humedecer con clara la parte superior y enrollarla sobre un palillo. Darle movimiento y dejar secar.

e) Modelar dos rollitos de pasta color beige para los colmillos. Afinar un extremo e insertar un palillo en el extremo opuesto. Curvar y dejar secar.

f) Realizar una esfera de pasta para la cabeza, hundir ligeramente el centro y alinear uno de los extremos. Marcar con esteca el lateral del extremo opuesto formando la boca y hundir con el pulgar marcando el sitio donde se colocará la trompa.

g) Formar un cono largo de pasta para la trompa. Marcar con esteca los pliegues y pegarla con clara a la cabeza. Realizar dos orificios en el extremo con un bolillo y hundir los laterales superiores de la trompa, donde irán los colmillos.

h) Colocar la cabeza en el



cuerpo con ayuda de un palillo e insertar también los colmillos a los lados de la nariz.

Adherir con clara una bolita de pasta en la parte superior de la cabeza para completarla.

i) Marcar con un bolillo las cejas hacia arriba y hundir la cavidad de los ojos. Rellenar con dos bolitas de pasta blanca y dirigir la mirada con un pincel de colorante negro.

j) Marcar la zona de las orejas e insertarlas, pegando con clara.

k) Pegar con clara sobre el león un rollito de pasta para simular la columna. Modelar un conito de pasta para la cola y pegarlo al cuerpo con clara.

l) Una vez seca toda la pieza, pintarla con colorante borsá. Colorear las pezuñas y el interior de las orejas con rosa y el fondo de la cavidad de los ojos con marrón. Colocar glase marrón en cartucho y realzar la punta de la cola.





Tips

Realice la decoración de las mesas con manteles de papel crêpe en tonos de verde y distribuya arreglos florales.

16 Hojas

- Estirar pasta de goma en distintos tonos de verde.
- Cortar las hojas según los moldes, y marcar las nervaduras.
- Rullear los bordes y abundar.
- Dar a las hojas diferentes movimientos. Dejar secar y luego matizar con pasteles a la tiza.

17 Árboles y Troncos



a) Para realizar el árbol:

- Tomar varios trozos de alambre grueso, nudos y retorcer en el centro dándole forma a lo que serán las ramas y las raíces.
- Forrar el árbol por partes con pastillaje blanco.
- Marcar las vetas con esteca y dejar secar.
- Pintar con colorantes marrón y verde diluidos en agua.

b) Para realizar el tronco:

- Modelar un cilindro de pastillaje y alinear

ligeramente los extremos.

- Marcar con esteca las vetas y nudos y dejar secar.
- Pintar con colorantes en tonos de marrón y verde.

c) Para realizar el musgo:

- Pasar por un colador pasta de goma verde musgo.
- Retirar del cernidor con ayuda de una esteca y con la misma adherir a los árboles y troncos.

18 Armado de la torta



a) Cortar en forma irregular un ángulo y los laterales de la torta. Con las resacas formar una loma sobre la torta.

b) Colocar la torta sobre una bandeja rectangular y forrar todo con fondant extendido beige.

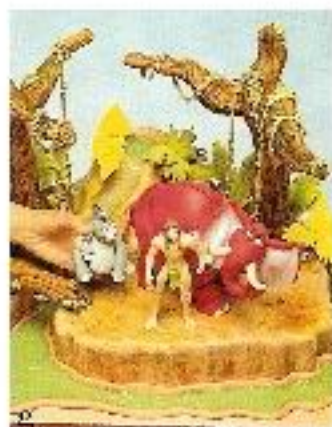
Marcar la loma con esteca y modelar con los dedos un surco que hará de cauce de la cascada.

c) Formar un rollo de pasta beige y colocarlo presionando en la unión de la torta con la bandeja y en el contorno de la misma para contener el agua.

d) Matizar la torta y los laterales con colorantes vegetales diluidos en agua. Ubicar los árboles, troncos y hojas.

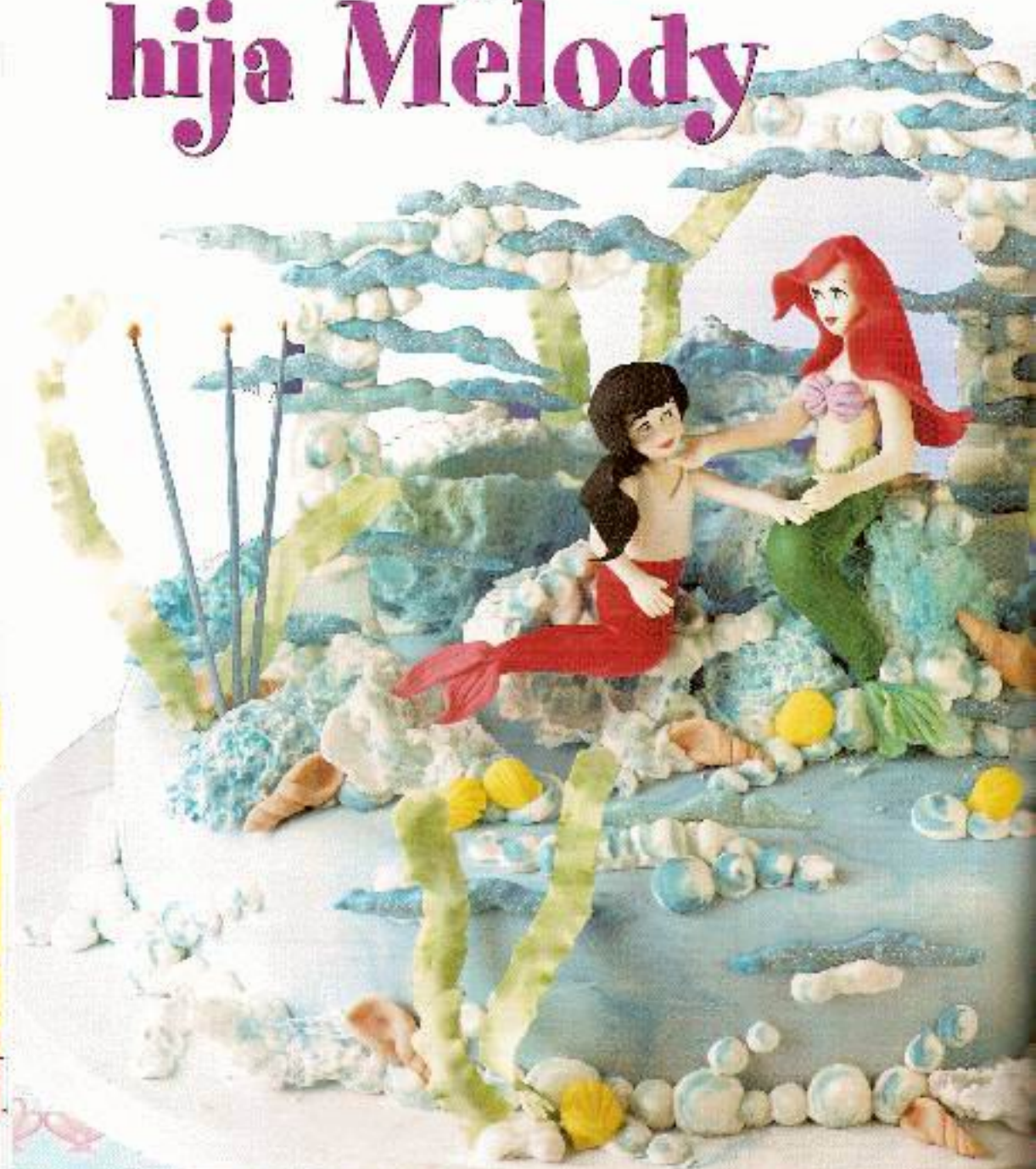
e) Lianas: Modelar rollitos largos con pasta color marrón para las lianas. Pegarlas sobre los árboles con clara de huevo. Colocar plás verde en manga y realizar hojas sobre los árboles y lianas.

f) Colocar mermelada coloreada de azul en manga y rellenar la bandeja para formar el agua.



g) Por última ubicar a Tantor y Teck, y por delante a Tarzán. Completar con pastitas por toda la torta.

Ariel y su hija Melody



Materiales

- molde de mujer: medio cuerpo
- esteras
- bolillos
- pinzas fina y mediana
- palillos
- polvos de bronce
- gisál blanco
- 2 gr de alambre verde frío
- tijera de punta fina
- cutter
- bandeja de telgopor de alta densidad
- manga y pico N° 21E
- pasteles a la tiza
- bandeja oculta

Ingredientes

- 250 g de pasta de arcilla
- 200 g de arcilla
- gisál real de 2 partes
- colorantes vegetales
- 300 g de pastillaje microarbo
- 1 lata de huevo
- 1,5 kg de fundent extendido
- 1 tarta ovalada de 26cm en su lado más largo

1

Ariel

Modelar un rollo de 7 cm de pasta de goma color piel. Alisar un extremo y presionar dentro de un molde de cuerpo de mujer. Dar volumen a la cabeza modelando otra vez la pasta y cerrar el molde. Luego desmoldar.



2

Alisar con los dedos el cuello y acomodar el mentón. Con un bolillo, levantar las cejas para agrandar los ojos. Extender la pasta de la cintura hacia delante y marcar el ombligo con un bolillo.

3

Incluir la cabeza hacia la izquierda. Insertar un palillo en la cintura y dejar secar 2 días sobre una base de telgopor.





4 Cola

Para la cola, mezclar pasta de goma con mazapán verde en partes iguales y realizar un rollito de 11 cm de largo. Afinar un extremo y darle movimiento hacia la derecha.



5 Aletas

Realizar dos bolitas de la misma pasta de 1 cm de diámetro, de un verde más claro, para las aletas de la cola. Afinar un extremo, aplanar y marcar líneas paralelas con estaca para texturas. Pegar con clara, una junto a la otra, en el extremo de la cola.



6 Corpiño

Modelar dos bolitas de 5 mm de diámetro en pasta de goma violeta. Aplanarlas ligeramente y marcar con una estaca simulando ostras. Pegarlas al torso con clara.



7 Caro

Esticar pasta de goma blanca fina y cortar la forma de los ojos según el molde. Pegarlos en el lugar correspondiente y pintar el iris con colorante celeste, la pupila con negro, y hacer el brillo de la mirada con un punto blanco, y las cejas con negro. Delinear las pestañas. Mezclar las mejillas con un poco de rubor. Pintar, según el modelo, la boca con colorante rojo y pincel fino.



8

Pegar el cuerpo a la cola con glase y apoyarlo sobre una base de telepapel. Modelar un rollito de pasta verde clara, afinar los extremos y pegarlo con clara en la cintura. Modelar dos rollitos de pasta color piel de 6 cm de largo para formar los brazos. Aplanar un extremo para la mano y realizar cortes con tijera para separar los dedos. Darle movimiento a los brazos, dejar curar y pegarlos al cuerpo con glase.



9 Estirar pasta de goma roja y cortar la pieza del cabello según el molde. Pegarla sobre la cabeza de Ariel y darle movimiento.

Tips

Presentar la mesa con un mantel realizado en papel crépe de tonos azules y violetas para crear una ambientación marina.



10 Melody

Repetir el procedimiento de Ariel para obtener el cuerpo de Melody. En este caso, levantar aún más la pasta del mentón aumentando el volumen de las mejillas. Además, es necesario aplanar la zona del busto y cortar el tallo.



11 Modelar la cola de la misma manera pero con pasta color roja, y las aletas y el borde superior con color rosa. Pegar con glase el cuerpo a la cola. Recortar en pasta de goma blanca la blusa según el molde y pegarla con clara sobre el torso. Para la cara, repetir el procedimiento de Ariel, pero con los moldes de Melody.



12 Pegar los brazos al cuerpo con glase. Cortar las piezas del cabello en pasta de goma negra según los moldes. Pegarlas con clara sobre la cabeza de Melody y unir sobre un hombro para obtener la cola.

13 Accesorios



Piedras

Colocar en un bol pastillaje mexicano mezclado con celeste en forma de pareja. Llevar al microondas durante 2 minutos, retirar y partir en trozos irregulares formando rocas.

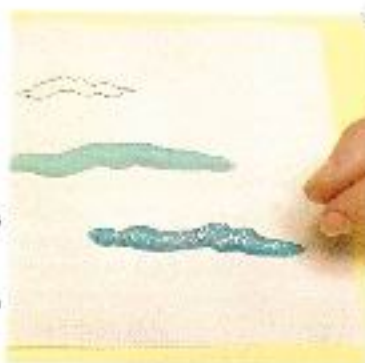


Ostras

Modelar una bolita de mazapán amarillo, aplanar y marcar líneas con la estaca. Cortar la base y pellizcar los extremos.

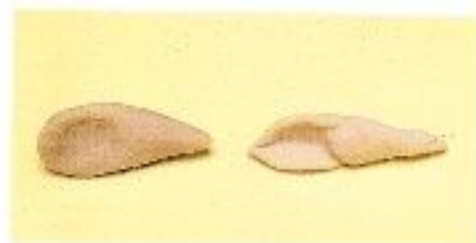
Agua

Colocar glase fluido celeste en cartucho y rellenar las siluetas del diseño cubiertas con papel celofán. Espolvorear con glase y dejar secar 24 horas.



Areos

Estirar pastillaje de 3 cm de espesor y cortar los areos según las moldes. Dejar secar 12 horas de cada lado.



Caracoles

Modelar conitos alargados en mazapán marrón. Ahuecar el extremo más grueso y enrollar el delgado dándole forma al caracol.



Algas

Estirar pasta de goma de buen fina. Cortar tiras de diferentes largos y ruletear los bordes para darles movimiento. Pegar con clara, por detrás, un trazo de alambre de floristería verde. Darles movimiento y dejar secar. Luego, sustituir con pastiles a la tiza.

Tips

Los accesorios pueden utilizarse para la decoración de vasos y platos.



14 Armado de la torta



Forrar la torta con fondant

blanco maculado con celeste.

Ubicarla sobre la bandeja forrada con la misma pasta. Pegar sobre la superficie de la torta los dos arcos de pastillaje sosteniéndolos por detrás con un palito de brochete.



Pegar sobre los arcos con glase las figuras de glase fluido. Colocar glase en manga con pico redondo grande y realizar bolitas de diferentes tamaños simulando burbujas. Bajar las puntas con un pincel humedecido con colorante celeste y agua.



En la unión de la torta y la bandeja realizar burbujas de glase blanco y nutrizalas con colorante celeste y pincel. Pegar con glase ruelas de pastillaje sobre la guarda y algunos caracoles en forma intercalada.



Sobre la superficie de la torta y la base de los arcos insertar los alambres de las algas y disponer los caracoles y las ostras. Colocar en el centro de la torta dos trozos de roca y pegar sobre éstas, con glase, a Ariel y Melody.

Peter Pan
en el País de Nunca Jamás



Ingredientes

- 300 g de pasta de pasta
- 400 g de pastillaje
- 1.200 kg de pasta de chocolate
- 300 g de caramelos de menta
- 1 clara de huevo
- glaseo real de 2 claras
- colorantes vegetales
- 3 edulc. de glucosa
- tela rectangular de 70 cm por 40 cm
- cant. nec. de medio vegetal

Materiales

- bandeja rectangular de 38 cm por 48 cm
- tijera de punta fina
- estecas
- bolillos
- pinceles
- pabillos
- palitos de brochete
- manga y piezo de pasta
- marbuchos de papel
- cortante de hoja pequeño
- alambre de floristería grueso y mediano
- manta engomada verde
- papel aluminio
- telgopor

1 Peter Pan

Realizar los zapatos a partir de dos conitos de pasta de goma marrón. Doblar para dar forma a la caña y ahuecarla con una esteca.

Hacer un corte con tijera de punta fina sobre uno de los lados superiores de cada zapato.



2 Formar las piernas con un collito de pasta verde aliento. Doblar al medio y alinear a la altura de las rodillas y los extremos. Insertar un alambre de floristería grueso a través de cada pierna para mantenerlas erguidas. Dejar secar y adherir con clara los zapatos.



Tips

Pueden incorporarse flores naturales en el trabajo de decoración de la torta, antes de presentarla en la mesa de cumpleaños.



3

Modelar el torso a partir de un cilindro de pasta de goma color piel. Afinar levemente el extremo inferior para obtener la cintura y pellizcar el superior para lograr el cuello de Peter Pan. Aplanar el frente y el dorso y darle movimiento.



4 Casaca

Cortar un rectángulo de pasta verde claro, hacer varios cortes en forma de V en uno de los lados largos para obtener pinos y sólo un corte en el lado opuesto para formar el escote. Envolver el torso de adelante hacia atrás y cortar el excedente en la espalda. Ajustar en la cintura y moverla con un palito de brochete.



5 Brazos

Formar los brazos de Peter Pan con dos rollitos de pasta de goma color piel. Afinar uno de los extremos a la altura de los codos. Aplanar la palma de la mano y realizar cortes con tijera de punta fina para separar los dedos.

6

Realizar las mangas con 2 rectángulos de pasta verde oscuro. Cortar pinos en uno de los lados largos y envolver cada brazo pegando con clara de huevo.



7

Pegar con clara el cuerpo sobre las piernas, y luego adherir las brazos. Sostener estos últimos con bloques de telgopor hasta que la unión se seque. Formar el cuello de la remera con una tirita de pasta de goma verde; pegarla en el contorno del escote. Adherir una tirita de pasta negra alrededor de la cintura a modo de cinturón.



8 Cabeza

Modelar la cabeza a partir de un conito de pasta de goma color piel. Hundir el centro para separar la frente de las mejillas. Abrir la boca con esteca, adherir un pequeño conito a modo de nariz y marcar las arceñas con un pabillo. Adherir dos conitos a los lados de la cabeza y hundir con un pabillo para darle forma a las orejas. Pintar los ojos y el interior de la boca con colorantes vegetales y pincel fino. Añadit un rollito de pasta blanca dentro de la boca simulando los dientes.



9 Para lograr el cabello, estirar pasta de goma marrón a 2 mm de espesor y cortar un círculo de 5 cm de diámetro. Adherir con clara sobre la cabeza y cortar un picn en la frente y alrededor de las orejas. Marcar la superficie con esteca para texturarlo y darle movimiento. Formar el gorro a partir de un conito verde oscuro, colocarlo sobre la cabeza, marcar con esteca y darle movimiento. Realizar la pluma con un rollito de pasta roja afinada en los extremos. Aplasar, marcar con esteca y adherirlo al gorro. Adherir con clara la cabeza sobre el torso.



10 Cuchillo

Realizar la funda del cuchillo a partir de un rollito de pasta de goma negra. Afinar un extremo, aplamar y cortar el extremo opuesto. Modelar el cuchillo con un rollito de pasta naranja, afinar los extremos y pegarlo con clara sobre la funda. Adherir arriba otro rollito como mango y una bolita como terminación. Dejar secar y pegar sobre el cinturón de Peter Pan.





11 Vegetación

Estirar pasta de goma en diferentes tonos de verde, lila y violeta. Cortar las hojas según los moldes, presionar sobre un marcador de nervaduras y adherir un trozo de alambre de floristería. Dar movimiento. Dejar secar y forrar el alambre con cinta engomada verde. Reservar.



12 Rocas

Teñir pastillaje blanco con colorante negro y amasar sin integrar para obtener un enmarulado. Tomar porciones de diferentes tamaños y dar forma irregular para obtener las rocas. Aplazar y texturar con arena y dejar secar.



13 Logo

Colear los caramelos de menta y la glucosa en un perol a baño de María hasta fundirlos (también se puede hacer en microondas), revolviendo de vez en cuando. Colorear con colorante vegetal.



14

Tomar un trozo de papel aluminio, arreglar los bordes para formar la contención del lago, según el molde, y rociarlo con rucio vegetal. Verter la preparación de caramelo y dejar solidificar.



15 Cagada

Formar un bloque de telgopor de 15 cm de alto con papel aluminio, rociarlo con rucio vegetal y ubicarlo sobre una placa. Verter sobre el mismo una porción de caramelo coloreado y dejar caer hasta la placa. Dejar solidificar.

16 Árbol fantasea



a) Hacer la base del árbol con trozas de alambre de floristería grueso de 30 cm de largo. Unirlos entre sí, entrecruzando los centros para lograr una forma irregular hacia la derecha. Separar los extremos superiores e inferiores para obtener las ramas y las raíces respectivamente.

Formar con pastillaje blanco la base de alambre por partes. Marcar las vetas de la madera con esteca y



dejar secar bien. Pintar con colorante marrón diluido en agua.

b) Estirar pasta de goma en distintos tonos de verde y cortar láminas con estante de bisagra pequeño.

Marcar las nervaduras con esteca y pegar por grupos sobre las ramas del árbol con glase verde en cartucho, para obtener la hoja.

17 Armado de la torta



Ubicar la torta sobre la bandeja y formar el conjunto con pasta de chocolate color beige.

Matizar la superficie de ambas con pincel y colorantes vegetales en tonos de verde, marrón y amarillo.



Retirar el papel aluminio del lago y ubicar el mismo sobre una esquina de la torta. Pegar con glase las rocas detrás del lago apalmando las hasta obtener la altura de la cascada.

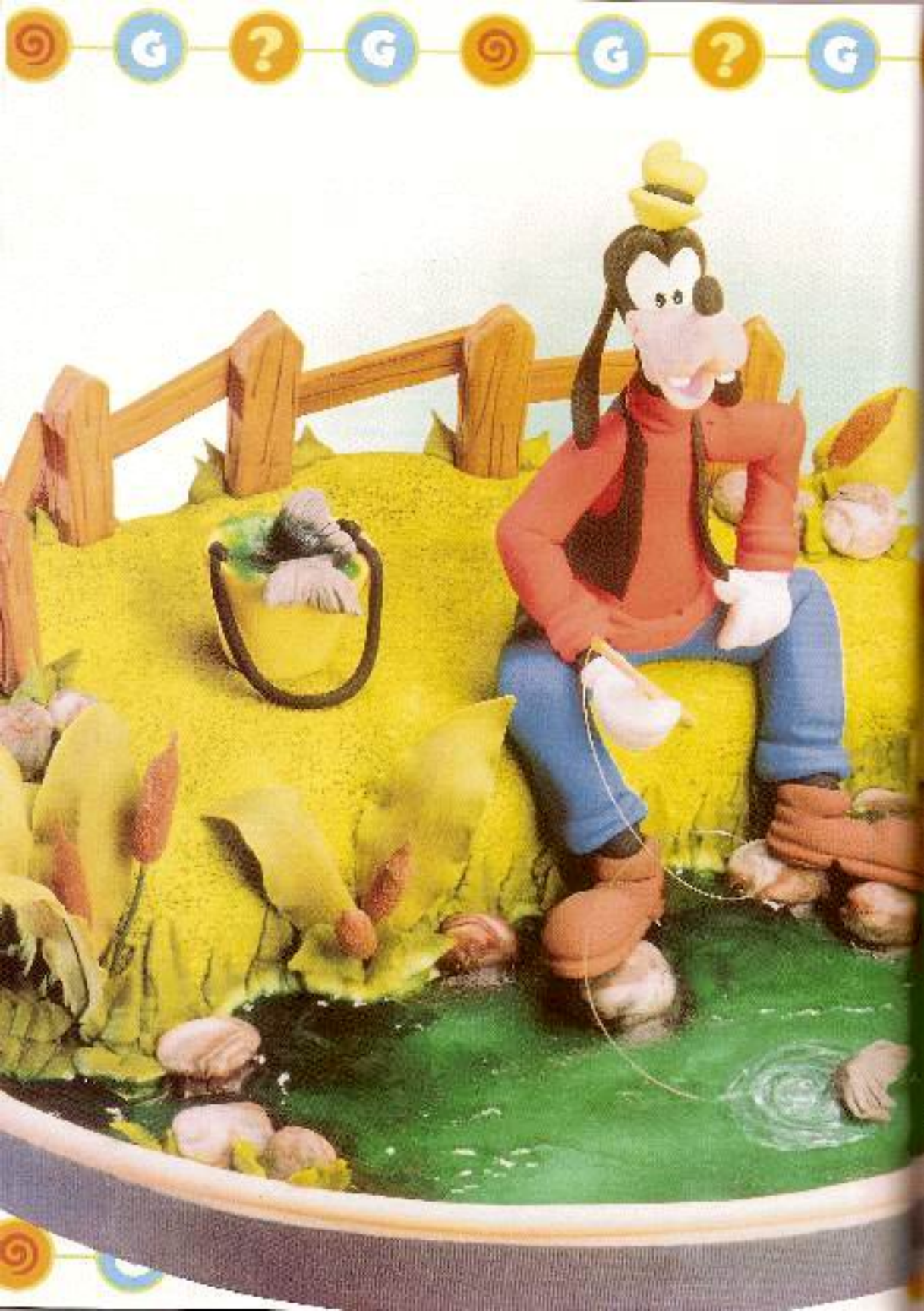
Desmoldar esta última con cuidado y pegarla con glase sobre las rocas. Añadir más caramelo alrededor cuidando otras caídas de agua.



Distribuir el resto de las rocas, el árbol y las hojas por grupos formando arborescencia alrededor del árbol y la cascada.

Cubrir la unión del lago con la torta y de ésta con la bandeja, con una guirlanda de pastitos de glase verde en media.

Por último, ubicar a Peter Pan en el frente de la torta.



Goofy

un día de pesca

1

Goofy

Modelar el pantalón a partir de un cilindro de pasta de goma azul, afinar los extremos y doblar al medio para obtener las dos piernas. Ubicarlo sobre un bloque de telgopor cuyo espesor sea igual a la altura de la torta y doblar las rodillas para darle posición de sentado.



Ingredientes

- 200 g de pastillaje
- 1 kg de fondant extendido
- colorantes vegetales
- 500 g de pasta de goma
- 1 clara de huevo
- glaseé real de 1 clara
- 1 eda. de harina de maíz
- 1 eda. de canela en polvo
- 500 g de mermelada de naranja
- 1 torta ovalada de 26cm en su lado más largo

2

Formar el cuerpo a partir de un cono naranja oscuro y pegarlo sobre las piernas con clara.

Redondear el borde inferior con un rollito de la misma pasta y texturar con esteca para imitar el clásico del suéter. Estirar pasta negra, cortar el chaleco según el molde y pegarlo sobre el cuerpo.



Materiales

- esponjas
- bolillos
- cartuchos de papel
- pinceles
- cutter o bisturí
- pabillos
- palitos de brochete
- tijera de punta fina
- cortante de hojas a elección
- alambre de floristería verde
- bloque de telgopor de 5 cm de espesor
- marcador de merenditas
- cepillo de hojas duras
- bandeja ovalada



3

Realizar los brazos con dos cilindros de pasta de goma naranja oscura y alisar el extremo con un bolillo. Pegar el extremo opuesto al cuerpo y darle movimiento. Rodear con un rollo de la misma pasta el borde inferior de cada brazo a modo de puño. Formar los guantes con dos unidades blancas, aplanar levemente y realizar un corte en forma de V para obtener el dedo pulgar. Realizar dos marcas con estera para separar los tres dedos restantes. Adherir con clara dentro de las manos. Insertar un pabillo en el cuello de Coofy. Formar el cuello de la remera a partir de un rollo de pasta naranja oscura, ubicarlo sobre el cuerpo y hacer marcas horizontales a modo de pliegues de la tela.

4

Moldear la cabeza a partir de un cono delgado de pasta de goma negra. Cortar los ojos en pasta blanca según el molde y pegarla con clara a la cabeza. Pegar dos volutas negras sobre el borde superior para imitar el ceño. Pintar dos círculos con colorante negro para formar los ojos y realizar dos puntos blancos para dar brillo a la mirada.



5 Hocico

A partir de un cono de pasta color piel, doblar hacia abajo el extremo delgado, y en este ángulo realizar dos marcas centrales para separar las mejillas. Sobre el extremo más grueso del cono, onceal afinar la pasta hacia arriba y marcar al medio para lograr la parte delantera de la trompa. Alisar la boca y marcar con estera arrugas en la parte superior del hocico.





6 Pegar con clara el hocico a la cabeza, debajo de los ojos. Añadir sobre la boca dos bolitas aplastadas de pasta de gomas blanca a modo de dientes. Modelar las orejas a partir de dos conos largos y delgados de pasta negra. Aplanar y pegar con clara a los lados de la cabeza a la altura del ceño. Añadir un óvalo negro como nariz. Realizar el sombrero a partir de un cono de pasta verde; además, modelar una bolita, abuecar un budo y colocar allí otra más pequeña de pasta negra. Por último, pegar encima el cono verde mostrado en el centro.



7

Colocar la cabeza de Goofy sobre el patillo y pegar con clara. Adherir el sombrero y colocar la caña de pescar sobre la mano. Realizar los zapatos a partir de dos conos de pasta de gomas marrón, presionar levemente la parte delgada y adherir allí una pequeña esfera de la misma pasta. Humedecer con un bolillo. Pegar con clara una bolita de pasta negra en el extremo de cada pierna y añadirles los zapatos. Sostener una nocilla de telepor basta que seque.



Tips

Esta simpática
lucha es ideal para
cumpleaños de
chicos entre 8 y
12 años que
tengan preferencia
por la pesca.

8 Armado de la torta

Girar uno de los lados largos de la torta en forma irregular, untarla con dulce de leche y farrarla con fondant extendido verde.

Marcar la superficie con un repello de cerdas duras para texturarla.

Colocar en la parte posterior porciones de fondant verde para simular lomas.



9

Ubicar la torta sobre la bandeja ovalada farrada con fondant extendido verde.

Matizar la

superficie con colorantes marrón y verde bien diluidos en agua.

Colocar un cordón de fondant beige en la unión de la torta con la bandeja y otro en el borde de la misma. Rellenar la bandeja con mermelada coloreada para imitar agua.



10

Distribuir las hojas alambradas, las rocas y las piedras sobre los bordes de la superficie de la torta y del agua.

Ubicar a Goofy sobre la parte delantera y tornada de la torta, con los pies apoyados sobre piedras, si fuera necesario, junto al balde de pescados y su cesta de pescar.

Colocar la pesca con ayuda de los palillos sobre las lomas y disponer algunas colas de pescados en el agua.





Accesorios



Nota

Los accesorios de pesca pueden realizarse también en masa de polterham fría que puede adquirirse en hipermercados o en librerías artísticas.

Hojas

Estirar pasta de goma verde y cortar hojas con cortante a elección. Presionar sobre un marcadar de nervaduras y adherir por detrás un trozo de alambre de floristería verde. Dar movimiento y dejar secar.

Cereza

Estirar pastillaje beige a 1 cm de espesor, marcar líneas paralelas con una estufa para imitar las vetas de la madera y cortar las piezas de la cereza según las molinas proporcionados. Insertar un palillo en la parte posterior de cada pieza cuyo extremo tenga forma de V. Dejar secar durante 24 horas. Lijar con glijé 2 de estas piezas en los extremos de una tira rectangular para formar traveses de la rama. Matizar con colorante marrón diluido en agua.



Caña de pescar

Realizarla a partir de un palito de hojchette unido a un trazo de tanza.

Piedras

Mezclar en forma de pareja trozos de pasta de goma blanca con porciones de pasta marrón y negra. Una vez obtenido un marrochado, modelar pequeñas esferas y darle forma irregular, simulando las piedras. Dejar secar.

Totoras

Modelar las totoras a partir de pequeños cilindros de pasta de goma naranja, insertar un trozo de alambre de floristería gruesa en uno de los extremos y dar un que asome 12 cm en el extremo opuesto. Dejar secar, humedecer con clara y espolvorear con una mezcla de harina de maíz y maizena.



Balce con pescado

Para hacer las colas de los pecados, modelar un conito de pasta gris, aplanar y texturar con esteca.

Realizar un balde para pescados a partir de un cono de pasta de goma amarilla. Aplanar y alinear ligeramente el extremo grueso. Añadir un rollito negro a los lados como maraña y rellenar con las colas de los pescados y un poco de marrochado coloreado a modo de agua.





Aristogatos gatitos con clase



1 Duquesa

Modelar el cuerpo de Duquesa a partir de una pera de pasta de goma gris muy suave. Ubicarlo sobre una base de telgopor en posición vertical y atravesar con un palito de brochete.



2

Realizar dos rollitos de la misma pasta para hacer las patas traseras. Doblar un extremo para obtener el pie y marcar los dedos con estaca. Adherir con clara al cuerpo y esfuercie las uniones con los dedos humedecidos en agua.

Materiales

- palillos y palitos de brochete
- bolillos, estacas
- pinces
- cutter o bisturí
- cretón y pico de pasta
- telgopor
- arena
- carpeta plástica calada
- palito
- bandeja redonda de 35 cm de diámetro
- tijera de punta fina
- cartuchos de papel



3

Aplanar un cono alargado de pasta de goma blanca y pegar con clara sobre el frente del cuerpo para obtener el pecho. Formar las patas delanteras con dos rollitos de pasta gris suave. Afinar un extremo, doblar para formar la mano y marcar los dedos con estaca.

Aplanar el extremo opuesto y pegar al cuerpo con clara. Esfuercie las uniones.

Ingredientes

- 100 g de pastelillo
- 500 g de pasta de goma
- rosetinas vegetales
- 1 clara de huevo
- glase real de 1 clara
- 1 torta redonda de 26 cm de diámetro
- 100 g de pasta de chocolate
- pintura de telgoma



5 Modelar las orejas con dos canchales de pasta de goma gris suave. Alisear el centro y adherir con clara sobre la cabeza, presionando con un bolillo para darles forma y nacimiento. Pegar un pequeño óvalo rosa como nariz.

4

Realizar la cabeza con una esfera de pasta de goma gris suave. Hundir el centro para separar la frente de las mejillas y presionar la base con dos dedos para formar el mentón. Pegar con clara un óvalo a modo de hocico, esfumar las uniones y marcar el centro al igual que la boca con estaca. Adherir dos canchales a los lados de la cabeza para formar los molletes y alisar las uniones. Realizar un corte en cada extremo con tijera de punta fina.



6

Insertar a los lados de la nariz tiras de masa simulando bigotes. Delinear los ojos, las cejas y las pestañas con colorantes y pincel fino y pintar el interior de las orejas con rosa.

7

Colocar una bolita de pasta de goma gris suave sobre el cuerpo a modo de cuello y adherir encima la cabeza. Esfumar las uniones, añadir un rollito con los extremos afilados a modo de cola y darle movimiento. Estirar pasta de goma salmón y cortar una tira para el collar. Texturar con esteca y con un bolillo. Colocarlo alrededor del cuello y hacer puntos de glase blanco para decorar.



Tips

A cada cachorro darle una posición diferente, y si lo desea puede variar los tonos de los pelajes.



8 Almohadones



Estirar pasta de goma color rosa viejo a 2 cm de espesor y cortar un cuadrado de 6 cm de lado. Afinar los bordes. Realizar una torzada con pasta de goma color rosa viejo con eyector y pegarla con clara sobre el exterior. Formar las borlas con porciones de pasta en eyector con pico de pasto. Unir un extremo de la porción en el centro y afinar allí. Rodear la unión con una torzada y pegarla en cada vértice del almohadón.

Realizar almohadones en diferentes colores.



9 Tonlunge

Realizar el cuerpo a partir de un cilindro de pasta de goma color mostaza. Utilizarlo en posición horizontal y adherir un conito aplanado de pasta mostaza más suave a modo de pecho. Formar las patas traseras con dos rollitos mustaza. Afinar un extremo, aplanar y doblar para obtener el pie. Marcar los dedos con esteca y doblar levemente a la altura de la rodilla. Pegar al cuerpo con clara y esfumar las uniones. Modelar las patas delanteras con dos rollitos más delgados de pasta de goma mostaza. Doblar y aplanar un extremo para formar la mano y marcar los dedos con esteca. Pegar al cuerpo con clara y esfumar las uniones. Añadir otro rollito a modo de cola y darle movimiento.



10

Para hacer la cabeza repetir los pasos explicados para Duquesa, pero con pasta de goma mostaza y formando un hocico más pequeño en proporción al tamaño de la cabeza. Pintar el interior de las orejas con colorante marrón y añadir pequeños conitos de pasta mostaza a modo de flequillo. Decorar el cuello con un moño de pasta azul.



11 Marie

Repetir el procedimiento explicado para modelar a Toulouse pero utilizando pasta de goma gris muy suave. El pecho es color blanco, y el interior de las orejas rosa. Decorar el cuello y la cabeza con moras de pasta rosa.

12 Repinzo

Modelar de la misma manera que a Toulouse y Marie, pero utilizando pasta de goma gris oscura. Colorear pasta gris clara para el pecho. Pintar las orejas con colorante gris y decorar el cuello con un moño de pasta roja.



13 Arreglo de la torta

a) Ubicar la torta sobre la bandeja. Forrar ambas con pasta de chocolate amar naturosl. Redizar una torzada girando sobre sí mismas dos rollos de pasta de chocolate marrón y colocarla en la unión de la torta con la bandeja.

Decorar con almohadones en diferentes posiciones.
b) Estirar pasta de chocolate amarilla, apicar en la superficie una carpeta plástica calada y volver a pasar el rodote, presionando para texturar. Retirar la carpeta y cortar los bordes con cutter. Disponer sobre la torta para simular una alfombra, y matizar los relieves con colorantes vegetales en tonos de verde diluidos en agua.





14 sillón

a) Batir la pasta blanca a 5 mm de espesor y cortar la pieza de las patas según los moldes.

b) Ubicar la pieza en fresco sobre el molde guía proporcionado, con las patas hacia arriba para que la pieza tome forma. Sostener con palillos y dejar secar durante 24 horas.

c) Cortar el asiento y el respaldo del sillón en pasta de goma azul de 1 cm de espesor. Hundir con un bolillo la superficie del respaldo y marcar con una esteca para dar volumen al tapizado del sillón.

d) Pegar con clara en fresco el respaldo sobre los bordes del asiento, envolviendo este último desde atrás hacia delante, dando forma a los apoyabrazos. Dejar secar.

e) Pegar el sillón sobre sus patas con glase. Adherir pequeñas bolitas de pasta de goma azul dentro de los huecos del tapizado para simular botones. Pegar con clara rollitos de pasta de goma blanca sobre el contorno del respaldo y el frente de los apoyabrazos.

f) Formar un tallado en relieve sobre el armazón del sillón, pegando con clara raillos, nenitos y distintos tamaños de bolitas de pasta de goma blanca sobre los huecos de la pieza. Dejar secar y pintar con colorante maracón diluido en agua zincando madera.

15

Disponer el sillón sobre la superficie de la torta y colocar sobre ésta a Disposición. Alrededor ubicar el armazón y los gatitos jugando en distintas posiciones.





La Bella y la Bestia

un amor verdadero



1 Bella

Presionar pasta de goma color piel en un molde de torso de mujer. Desmoldar y atravesar a lo largo con un palito de brochete. Afinar los rasgos de la cara y la cintura. Dejar secar y pintar los ojos, las cejas, la boca y las mejillas con colorantes vegetales diluidos en agua y pincel fino.



2 Brazos

Formar cada brazo a partir de un rollito color piel, afinar el codo y la muñeca y aplanar la mano. Realizar cortes con tijera para separar los dedos y darles movimiento. Dejar secar y reservar.

Materiales

- bandeja redonda de 30 cm de diámetro
- pinceles, esponja, bolillos
- politos de brochete y palillos
- canchales de papel
- molde de torso de mujer y cara mediana
- cocante de hojas mini y de tamaño chico pequeño y mediano
- unavador de nervaduras
- alfileres de floristería
- cinta esmeralda verde, caletón, lila
- tijera de punta fina
- cono de telapoco de 7 mm de diámetro y 10 cm de altura

Ingredientes

- 1 kg de bandant extendida
- 1 cinta redonda de 24 cm de diámetro
- colorantes vegetales
- 1 clara de huevo
- glasei real de 1 clara
- 1 kg de pasta de goma



3

Esticar pasta de goma fucsia y cortar el corset según el molde. Colar el frente y recubrir la pieza retirada con otra igual color rosa. Pegarle con clara alrededor del torso. Fijar la parte superior de cada brazo con un rectángulo fucsia simulando las mangas. Pegarlos al cuerpo con clara. Formar los volados con dos rectángulos de 2 cm por 3 cm de pasta rosa. Ralear las bordes y colocarlos sobre los brazos.

4

Realizar la peana del vestido de Bella con el cono de telgopor. Cortar el extremo superior y redondear los bordes con una lija.

Para el vestido, cortar un círculo de 20 cm de diámetro de pasta de goma rosa suave y apoyarlo sobre la peana, formando pliegues. Cortar otro círculo en color fucsia según el molde proporcionado y pegarlo con clara sobre el anterior.



5

Colocar el cuerpo sobre la peana y cubrir las uniones de los volados, de los bordes del vestido y de la cintura con rollitos de pasta de goma amarilla. Con glase rojo y verde en cartucho hacer una pequeña flor con sus hojas, sobre el escote y las mangas de Bella. Formar el cabello con una bolita abuchada de pasta marrón y formar la cabeza. Texturar con líneas de esteco y añadir un cono de la misma pasta apoyado sobre el hombro izquierdo, y texturarlo. Colocar una bolita aplanada en la parte posterior de la cabeza como rodete, texturarlo y decorar alrededor con bolitas blancas.

Flores



1.- Modelar el centro de cada flor a partir de un cartón de pasta de goma rosa unido a un extremo de un trozo de alambre de floristería de 8 cm de largo. Estirar más pasta y cortar 2 flores con curvaturas de nombres diferentes (pequeña y mediana, respectivamente). Abundar los bordes e insertar a través del alambre del centro, primero la flor pequeña. Pegar de a una los pétalos alrededor del centro y luego repetir la operación con la flor mediana, superponiendo los pétalos en



6 Bestia

Realizar las piernas a partir de un cilindro de pasta de goma azul oscuro. Afinar los extremos, doblar al mismo, aplastar la cadera y marcar los pliegues con esteca. Atravesar con un palito de brochete. Formar las pies con dos comas marrones, dilatar el extremo delgado para obtener el tobillo y marcar las dedos con esteca. Agregarles oníctes negros como añas. Pegarlos debajo de las piernas. Decorar el lateral de cada pierna del pantalón y las bordes de las botanillas con tiritas de pasta amarilla. Modelar la nula con un cilindro de pasta de goma marroñada alado en un extremo, y texturarlo.



forma alternada con los primeros. Darles movimiento y dejar secar.

2. Estirar pasta de goma verde y cortar hojas con cortante mini. Afinar los bordes y presionar sobre un marcador de nervaduras. Formar el alambres de la flor con cinta enroscada verde y pegar con clara las hojas sobre el mismo. Darles movimiento y dejar secar. Unir los alambres de 5 flores para obtener las rosas grandes y para los pequeños unir dos. Reservar una flor.



7

Moldear el torso a partir de un cono de pasta de goma blanca. Ligar el extremo delgado sobre las piernas y hundir la parte superior para colocar la cabeza. Cortar el chaleco en pasta amarilla según el molde y pegarlo con clara sobre el frente. Cortar la chaqueta en pasta azul, según el molde, y adherir al cuerpo de atas lanas delante. Formar el cuello con un rollito amarillo afinado en los extremos, aplastando y texturando con esteca.

8

Decorar los bordes de la chaqueta con tiras de pasta de goma amarilla como terminación, y bolitas aplastadas como botones. Cortar la pechera, según el molde, en pasta de goma blanca bien delgada. Pegarla sobre el pecho de Bestia, hundir el centro con un bolillo y marcar con esteca. Adherir un pequeño óvalo amarillo y otro azul central para imitar el prendedor.



9 Cabeza

a) Utilizar como base de la cabeza un molde de cara molano. Presionar dentro pasta de goma marrón, desmoldar y dejar secar.

b) Agregar un conito sobre la nariz para ensancharla y en la punta colocar una bolita, alisar las uniones y hundir los orificios nasales con un bolillo pequeño.

c) Cubrir las mejillas con dos lágrimas y texturar con esteca. Formar los cuernos con dos conitos marrón oscuro y pegarlos sobre la cabeza con clara. Cubrir los laterales de la cabeza con conitos marrones texturados con esteca para dar volumen al pelaje.

d) Agregar sobre el mentón un conito de pasta de goma marrón, texturarlo con esteca y abrir la boca. Simular las cejas con dos conitos y con otro más grande hacer la calillera de la parte posterior de la cabeza. Cubrir la unión con un moño de pasta azul.

e) Añadir dos bolitas almuecadas con un bolillo como orejas y dos rollitos blancos sobre la boca como colmillos. Completar esta última con un rollito delgado negro para simular el labio inferior. Pintar los ojos con colorante y pincel fino.



10 Brazos

Formar los brazos con dos rollitos de pasta de goma color marrón. Abonar los codos, las muñecas y aplanar las manos. Cortar los dedos con tijera, marcar los pliegues de los brazos con esteca y darles movimiento. Dejar secar y agregar conitos negro para imitar las uñas. Formar los brazos con pasta azul, adherir sobre las muñecas un rectángulo blanco con los bordes ruleteados para simular los puños de la camisa y cubrir la unión con el brazo con una tira azul. Decorar el borde de la manga con una tira amarilla.



- 11** Ubicar la cabeza sobre el hueso del torso con la ayuda de un palillo como sostén. Pegar los brazos a los lados del cuerpo con movamiente y dejar secar bien. Matizar con pincel el pelaje de Bestia con colorante marrón y una pizca de nuezclla diluida en agua. Reservar.

12 Armado de la torta



Colocar la torta sobre la bandeja esculpida y forrar el conjunto con fondant extendido gris suave. Marcar líneas sobre la superficie de la torta, paralelas entre sí y con una separación de 3 cm entre cada una. Repetir la operación con líneas perpendiculares a las primeras para obtener un cuadrículado. Pintar con pincel un cuadrado por cuadro con colorante gris diluido en agua.



13

Realizar una guarda en la unión de la torta y la bandeja con un cordón de fondant azul, y texturar con arteosa. Decorar sectores de la guarda con porciones de glase lilas, pinchar con un pincel húmedo y espolvorear con cacao rallado para simular nieve. Agregar los ramos de flores intercalando las tamaños.

14

Ubicar a Bella y a Bestia sobre la superficie de la torta e formar otros capos de nieve alrededor. Completar la decoración con una flor sobre la torta.







Dory y Marlin en busca de Nemo



1 Dory

Modelar una esfera de pasta de goma azul de 7 cm de diámetro, afinar un extremo y aplanar la pieza de ambas ladas. Humedecer el frente grueso para diferenciar la boca y abrirla con estecas. Agregar como rula un conito alargado y aplanado de pasta amarilla; marcarla con esteca al igual que la separación de colores del cuerpo, guiándose por el diseño (ver moldes). Ahuecar la cavidad de los ojos con un bolillo y rellenar con dos bolitas de pasta blanca. Darle movimiento al pez.

Ingredientes

- 500 g de pasta de goma
- colorantes vegetales
- 1 clara de huevo
- glase real de 1 clara
- 1 taca urrada N° 2
- 400 g de pasta de chocolate

Materiales

- estecas y bolillos
- tijeras
- pinceles
- palitos de brochete
- alambre de floristería
- lordepa ovalada
- cepillo de cerdas duras
- encimbras de papel

2 Formar la aleta superior a partir de un cilindro de pasta de goma color azul, aplanar una de las ladas largas y texturar con esteca. Pegarla con clara sobre el lomo del pez desde la cola hacia el frente. Realizar cada aleta lateral con un conito color azul, afinar los extremos y adherir en la mitad un conito amarillo aplanado. Marcar con esteca y pegarla con clara al cuerpo. Alisar la unión. Pintar los ojos, la boca y los laterales con colorantes vegetales. Sostener la pieza con un palito de brochete.





3 Marlin

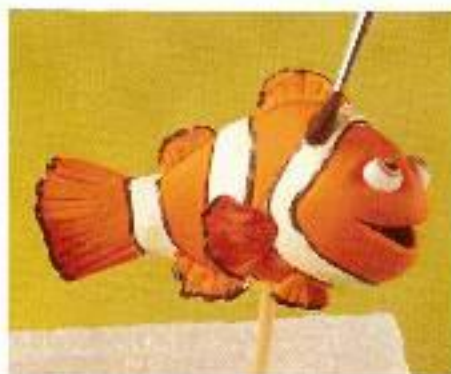
Realizar a Marlin a partir de una esfera de pasta de goma naranja de 4 cm de diámetro. Afinar un extremo y aplanar ligeramente los ambos lados.

Hundir el frente para dar forma a la cara, abrir la boca con estaca y ahuecársela con un bolillo al igual que la cavidad de los ojos. Marcar la cola y los límites de los colores del cuerpo (ver molde guía). Rellenar los ojos con pasta blanca.



4

Modelar las aletas superiores con una esfera de pasta de goma naranja y otra más pequeña. Aplanar y cortar por la mitad, marcar con estaca y unir una a continuación de la otra sobre el lomo del pez. Repetir el procedimiento para la aleta del borde inferior. A partir de un canito naranja, realizar cada una de las dos aletas inferiores delanteras, aplanar el extremo grueso y texturar con estaca. Pegarlas al cuerpo y alisar las uniones con un pincel húmedo. Sustener el pez con un palito de brochete.



6 Algas

Estirar pasta de goma celeste a 2 mm de espesor y cortar una tira de 3 cm de ancho y

15 cm de largo. Roler uno de los lados largos y fruncir el otro en forma irregular. Dejar secar y pintar los bordes con colorante azul. Para las algas largas, formar un cilindro de pasta de goma verde claro y aplanar. Afinar los bordes y adherir por detrás un trazo de alambre de floristería verde. Dar movimiento y dejar secar. Matizar con colorantes y pincel.



5

Hacer las aletas laterales a partir de un canito de pasta de goma naranja, aplanar el extremo grueso y marcarlo con estaca. Adherirlas a los lados del cuerpo con clara y dejar secar. Pintar con pincel toda la pieza con colorantes vegetales diluidos en agua.





7 Corales altos y tubulares

Realizar los corales altos a partir de trozos de alambre de floristería de dimensiones largas, forrarlos con pasta de goma violeta, dejando libre un extremo.

Darles movimiento. Repetir el procedimiento para los corales tubulares pero con pasta color mostaza y con los extremos superiores ahuecados con un bolillo. Dejar secar.



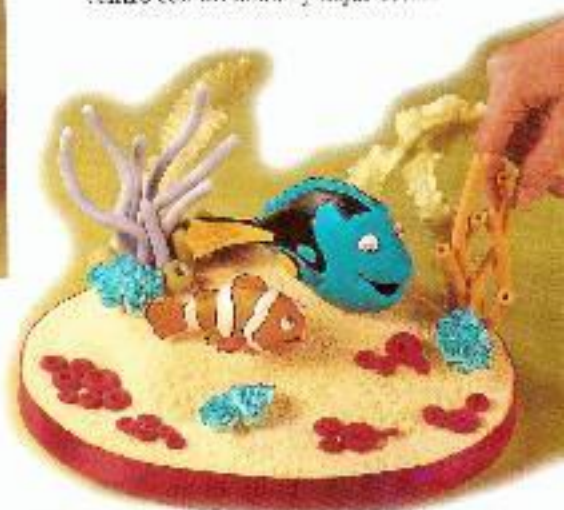
8 Corales bajos y planos

Formar los corales bajos a partir de cilindros de pasta de goma verde seco de 2 cm y de 4 cm de largo. Ahuecar un extremo con una esteca de punta, alinear el otro extremo y reservar. Hacer los corales planos con esferas aplastadas de pasta bordó. Hundir el centro con un bolillo y dejar secar.



9 Armado de la torta

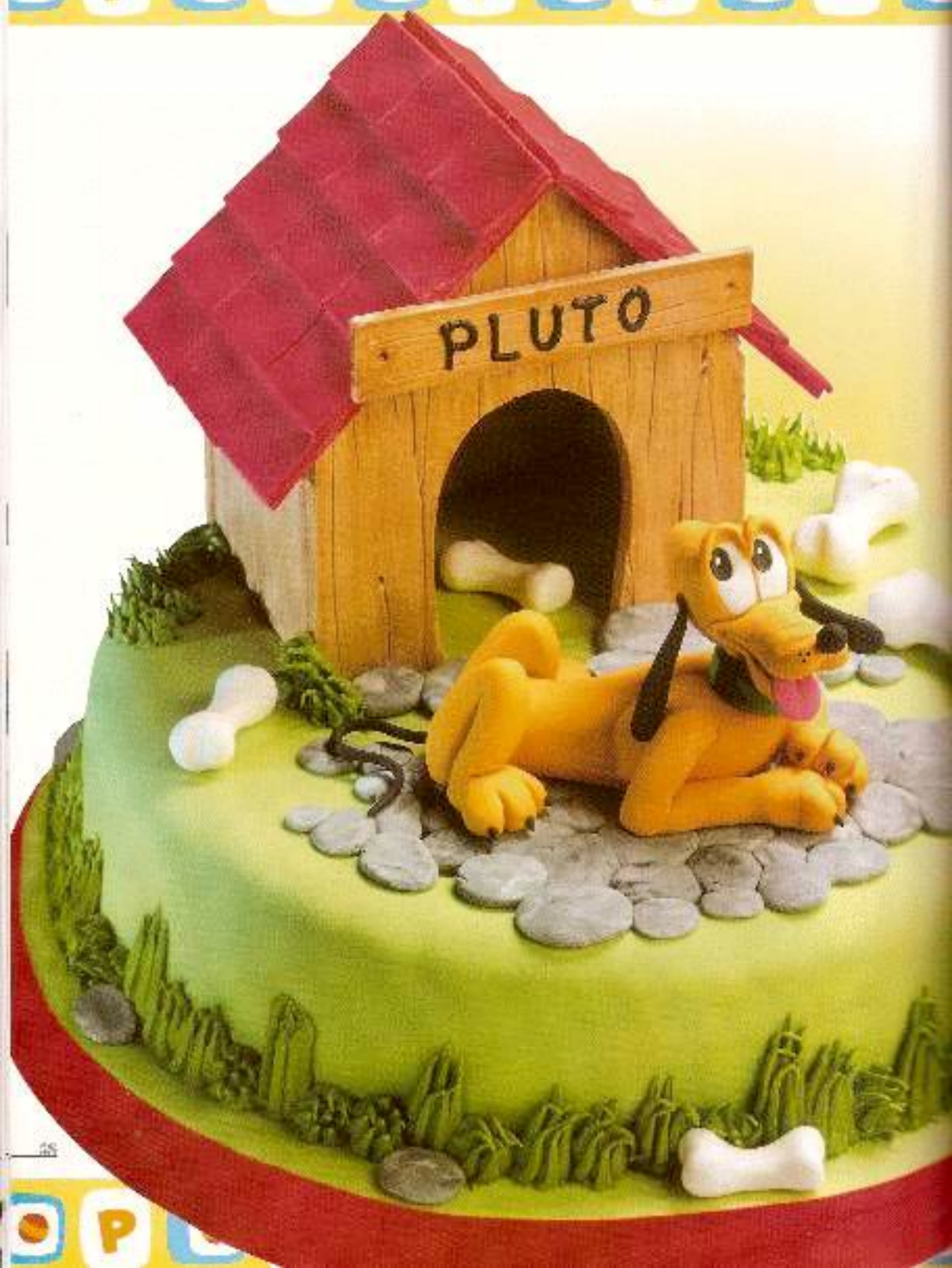
Turnear los bordes de la torta para lograr una leña central de forma irregular. Untarla con dulce de leche, ubicarla sobre la bandeja avalada y forrar el conjunto con pasta de chocolate color arena. Texturar la superficie con un cepillo de cerdas duras para simular el fondo del mar.



10

Distribuir las algas y los corales sobre la superficie y los laterales de la torta. Insertar en el centro los peces con ayuda del palito de bruchette que los sostiene.





Pluto

el mejor amigo de Mickey



1 Casa de Pluto

Estirar pastillaje beige a 4 mm de espesor y cortar las piezas de las paredes de la casita según los moldes proporcionados. Dejar secar durante 24 horas.

2

Armar la casa pegando con glaseé en cartucho las paredes del fondo, las laterales y el frente entre sí por sus bordes. Dejar secar.

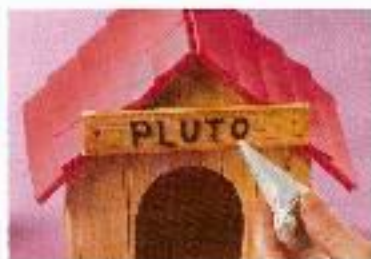


3

Crear como base del techo dos rectángulos de pastillaje rojo de 12,5 cm por 12 cm y 2 mm de espesor. Dejar secar. Adherir una glaseé sobre los bordes superiores de las paredes. Estirar pasta de goma roja a 2 mm de espesor y cortar rectángulos de 4,5 cm por 3 cm y pegar superpuestas sobre la base del techo, simulando tejas.

4 Cortel

Pintar las paredes de la casa de Pluto con colorante marrón bien diluido en agua. Agregar sobre la puerta un rectángulo de pastillaje marrón, pintarlo de marrón a manera de cartel y delinear la palabra PLUTO con glaseé negro en cartucho.



Ingredientes

- 1 tarta redonda de 28 cm de diámetro
- 1,5 kg de fondant extendido
- 100 g de pastillaje
- 500 g de pasta de goma
- glaseé real de 1 clara
- 1 clara de huevo
- colorantes vegetales

Materiales

- 1 bandeja redonda de 24 cm de diámetro
- aserra y bolillos
- encachos de papel
- cutter, tijera y pinceles
- manga y boquilla de paste
- palitos de brochete



5 Hueso

Modelar cada hueso a partir de una esfera de pasta de goma blanca. Afinar el centro, redondeando y marcar el medio cada extremo. Dejar secar y reservar. Realizar 7 huesos.



6 Patas traseras

Realizar las patas traseras a partir de un cono alargado de pasta de goma amarilla. Doblar un extremo para obtener el pie y marcar los dedos con uñas. Doblar la pata por la mitad.



7 Patas delanteras

Formar las patas delanteras con dos rollitos y marcar los dedos en uno de los extremos. Doblar al medio y pellizcar la pasta para formar el codo. Agregar sobre cada dedo un conito de pasta negra para imitar las uñas.



8 Cuerpo

Modelar el cuerpo en pasta de goma amarilla a partir de una pera grande alargada. Pegar con clara un rollito en el extremo grueso para simular el cuello, e insertar un palito de bruchette como sostén.



9

Adherir muy clara las patas al cuerpo. Pegar un collito de pasta de goma negra afinado en un extremo para imitar la cola.



10 Cabeza

Hacer la cabeza a partir de una pera de pasta de goma amarilla. Cortar la base de los ojos en pasta blanca según el molde y pegarla con clara sobre la zona gruesa. Humidificar los ojos con un bolillo y rellenar con dos círculos de pasta negra. Pintar un punto con colorante blanco para dirigir la mirada.





11

Adherir dos rollitos de pasta amarilla siguiendo la curvatura de los ojos para formar el oído. Agregar una media esfera amarilla sobre la cabeza.



12 Hocico

Realizar el hocico a partir de un cono de pasta de goma amarilla. Afinar un extremo y pellizcar la pasta en el otro extremo para formar la comisura de la boca. Cortar la boca con tijera y marcar con estaca la mandíbula inferior. Curvar hacia arriba la parte superior y marcar las arrugas con estaca. Pintar el interior de la boca con colorante negro e introducir un óvalo rosa como lengua.

13

Pegar el hocico a la cabeza con clara y añadir un óvalo de pasta de goma negra como nariz. Pintar puntos con colorante negro para simular los bigotes. Colocar la cabeza sobre el cuerpo con ayuda del palito de brochete. Agregar dos conejos alargados y aplastados de pasta negra como orejas a los lados de los ojos. Formar el collar con un rollito de pasta verde y colocarlo alrededor del cuello.



14 Armado de la torta



a) Formar la torta con fondant extendido verde y ubicarla sobre la bandeja forrada con la misma pasta. Colocar la casa de Pluto sobre la parte superior de la torta, y desde la puerta de la misma formar un camino añadiendo piedras de pasta de



goma blanca mezcladas con gris en forma despareja.

b) Colocar glase verde en manga con boquilla de pasta y realizar una guirda en la unión de la torta y la bandeja. Adherir algunas piedras. Formar



también grupos de pastitos y piedras alrededor de la casa y el camino.

c) Ubicar a Pluto en el centro del camino de piedras y distribuir los huesos sobre diferentes sectores de la torta y de la bandeja.



Woody y Tiro al Blanco

Ingredientes

- 1 bola redonda de 28 cm de diámetro
- 2 kg de fondant extendido
- glase real de 2 clases
- 200 g de pasta de goma
- 600 g de mazapán
- 1 clara de huevo
- colorantes

Materiales

- bola de redonda de 35 cm de diámetro
- lijera de punta fina
- ceras
- bolillo
- punzón
- palillo
- palitas de brochete
- manga y pico rizado
- cuchillos de papel
- cortante de hoja pequeña
- alfileres de floristería
- grueso y mediano
- cinta engomada verde
- papel aluminio y telgopor



1 Botas de Woody

Realizar dos rollos de mazapán marrón de 4 cm de largo para formar las botas. Alisar un extremo para la puntera y doblar hacia arriba formando el pie. Marcar el taco con una esteca. Abrir la parte superior con un bolillo y cortar el frente en forma de V. Realizar una terminación en el borde superior con un rollito de la misma pasta. Pegar con clara una tira de pasta color mostaza sobre el empeine y el talón y completar con una bolita en la unión. Marcar costuras con esteca, pintar la suela con colorante gris y dibujar en la izquierda la palabra AZDY.



2

Cada pieza consta de dos piezas de mazapán azul: un rollito de 6 cm de largo y otro de 4 cm que hará de pantorrilla. Aplasar los extremos. Colocar las pantorrillas dentro de las botas pegando con glase y dejar secar. Luego, adherir la parte superior de la pierna.



3

Modelar para la cabeza un óvalo de pasta azul. Abuscar la parte inferior para ubicar las piernas y aplastar la parte superior. Pegarlas con elástico y otorgarles movimiento. Dejar secar sobre paneles de pasta. Realizar el torso a partir de un conito de mazapán amarillo de 4 cm de largo. Ponerlo con glase sobre la cabeza. Pintar líneas cruzadas con colorante rojo y pincel fino.



4

Estirar pasta de goma blanca y distribuir sobre ella bolitas de pasta negra y marrón. Pasar el palito para integrarlos. Cortar la pieza del chaleco según el molde y pegarlo sobre el torso con clara. Colocar en los bordes un rollo de pasta blanca y pintar líneas oblicuas con colorante negro. En la unión del torso y la cabeza aplicar una tira de pasta azul como cinturón, dos pequeñas como brazos y un óvalo amarillo como bechilla. Del lado izquierdo de la cabeza colocar un conito de mazapán marrón a modo de revolver.



5

Realizar cada brazo a partir de dos rollos de pasta amarilla de 6 cm de largo cada uno. Pegarlos de la misma manera que las piernas y ponerlos al igual que el torso. Modelar dos conitos de pasta color piel para las manos, aplastar y realizar cortes con tijera para separar los dedos. Adherir dos tiras de pasta amarilla a modo de pinchos. Pegar con glase el derecho a la altura del hombro y resacar el izquierdo para pegarlo abrazando a Tiro al Blanco.



6

Insertar sobre el torso un rollo de pasta color piel de 2 cm de largo a modo de cuello con ayuda de un palito de brochete. Cubrir la misma con una tira de pasta roja como pañuelo. Cortar el cuello de la camisa en pasta amarilla, siguiendo las indicaciones del molde. Ubicarlo sobre el torso al igual que dos bolitas de la misma pasta como botones.



7 Cabeza

Para realizar la cabeza de Woody, modelar una esfera de mazapán color piel de 5 cm de diámetro. Alargar para dar forma ovalada, cortar el extremo superior, afinar el extremo opuesto formando el mentón y hundir los ojos con un bolillo. Levantar la pasta para darle volumen a los pómulos y pellizcarla en el medio de la cara para formar la nariz. Abrir la boca con esteca y pellizcar hacia arriba los bordes para darle forma a los labios.



9

Estirar pasta marrón rojiza y cortar la pieza de la montura según el molde. Adhervirla con clara sobre el lomo de Tiro al Blanco y decorar los bordes con un rollito de mazapán. Pegar con glase al tono otro rollito en la parte delantera de la montura y completar con un cactus aplanado en el centro, como anaquele de las riendas.



8 Tiro al Blanco

Modelar para el cuerpo una esfera de mazapán marrón de 12 cm de diámetro y alargarla formando un rollo. Hacer las patas a partir de 4 rollitos de pasta marrón de 2 cm de diámetro y 11 cm de largo. Aplanar uno de los extremos, mezclar con esteca la articulación de la rodilla y líneas verticales a modo de costuras. Pegarlas al cuerpo con glase, dándoles movimiento. Adhervir en los extremos una bolita aplanada color marrón oscuro con forma de herradura, sacudiendo la pezuña.



10

Colocar tortas de pasta en la parte posterior de la montura, simulando costuras del cuero. Modelar el apoyo pie del estribo con un rollito de pasta color mostaza, uniendo los extremos y darle forma cuadrada. Adhervirlo al asiento de pasta marrón, según el molde, con un cactus marcado con esteca. Cortar según el molde el estribo y pegar un extremo al asiento y al lado libre a la montura.

11



Realizar un rollito para el cuello de 5 cm de largo y 4 cm de diámetro. Colocarlo sobre el cuerpo con ayuda de un palillo y pegar con clara. Dejar secar 24 horas. Para la cabeza, modelar un rollito de la misma pasta de 4 cm de diámetro y 6 cm de largo. Cortar un extremo donde luego se colocará el hocico y colocar el otro extremo sobre el cuello. Marcar una línea vertical que simule las costuras del hocico. Hundir en el frente la cavidad de los ojos con un bolillo en forma ovalada.

12



Hacer el hocico con una bolita de color marrón claro de 3 cm de diámetro, aplastar un extremo y adherirlo a la cabeza con glase. Pegar con clara sobre éste dos pequeñas bolitas de la misma pasta para formar los orificios de la nariz y presionar con un bolillo para darles forma. Marcar la boca y la comisura de los labios con estaca.

13



Pegar con clara dos óvalos de pasta blanca y dos negros más pequeños como ojos. Para realizar las orejas, aplastar para cada una un conito de pasta marrón oscuro y otro más pequeño en un tono más claro. Adherir uno sobre el otro, pellizcar el extremo más ancho y pegarlas sobre la cabeza. Añadir dos rollitos de mozapán marrón rojizo previamente escurridos simulando las cejas. Realizar los párpados pegando con clara dos medias lunas de pasta marrón sobre la parte superior de los ojos.

14



Estos mozapán marrón oscuro a 5 mm de espesor y cortar la oreja y la cola según los moldes. Adherirlas con glase sobre el cuello y las aletas del caballo. Dejar secar la figura y pintar por último un punto de colorante blanco sobre cada ojo para dirigir la mirada.

15 Sombrero

Estirar pasta de goma marrocón y cortar el ala según el molde. Curvar hacia arriba las bordes formando tres dobles y dejar secar. Curvar según el molde, la copa del sombrero de 2 cm de alto. Pegar una pieza sobre otra y ubicar en la unión una tira de la misma pasta. Marcar los pespunte con estera y realizar líneas con glase marrón en cartucho en los bordes del ala como costuras.



16

Ubicar el cuerpo

de Woody junto al de Tiro al Blanco y adherir con glase el brazo izquierda de Woody abrazando al caballo por detrás. Colocar la cabeza sobre el cuerpo y delinear el cabello con glase marrón en cartucho de arriba hacia abajo. Alisar con un pincel humedecido en agua.

Mientras el glase está aún fresco, adherir el sombrero.



17 armado de la torta



a



b

a) Ubicar la torta sobre la bandeja forrada con fondant marrón. Marcar líneas con estera sobre la superficie de esta última simulando las costuras de la manta. Estirar fondant celeste a 5 mm de espesor y cortar un cuadrado de 40 cm de lado. Marcar una cuadrícula con estera y ubicarla sobre la torta a modo de cubcha. Darle movimiento a los extremos.

b) Colocar glase celeste en manga con pico rizado y decorar los bordes de la manta con punto zig-zag. Estirar fondant amarillo y cortar estrellas con cortante y, en rojo, círculos para los planetas. Adherirlas con clara sobre la manta y realizar las órbitas de los planetas con rollitos de pasta amarilla.

c) Ubicar sobre la superficie de la torta a Woody con Tiro al Blanco pegándolos con abundante glase para sostenerlos.

Completar con las velas para el homenajeado.



c



Cenicienta

una historia con final feliz



1 Cenicienta

Realizar un molde presionando un cilindro de pastillaje sobre la parte delantera y otro sobre la trasera de una muñeca hasta la cintura. Desmoldar y dejar secar bien.

Ingredientes

- glase real de 2 claras
- 2 kg de fondant extendido
- colorantes vegetales
- 1,5 kg de pasta de goma
- 1 clara de huevo
- 1 tarta ovalada Nº 4
- 200 g de pastillaje



2

Formar un cilindro de pasta de goma color piel, afinarlo a la altura de lo que será el cuello y presionarlo dentro del molde. Retirar, dividir la cabeza del cuerpo e insertar media palillo en cada hombro y un palito de brochette en la cintura.

3



Pintar los rasgos de la cara de Cenicienta con colorantes vegetales y pincel fino.

4



Modelar los brazos con dos rollitos de pasta de goma color piel de 12 cm de larga. Afinar un extremo para obtener la muñeca y aplatar la mano. Realizar cortes con tijera de punta fina para separar los dedos. Doblar cada brazo a la altura del codo y darle movimiento a las manos.

Material

- esferas
- bolillo
- manga y boquillas
N° 90, N° 16 y N° 30
- cartuchos de papel
- pinceles
- maniquí
- palillo
- palitos de brochete
- cono de telgopor de
25 cm por 18 cm
- alambre de floristería
- tiza
- tijera de punta fina
- bandeja ovalada

5

Realizar la base del vestido a partir del cono de telgopor. Cortar el extremo superior y redondear los bordes con una lija. Estirar pasta de goma rosa fuerte, cortar 4 rectángulos de 27 cm por 18 cm y forrar la parte superior del cono. Pegar uno de los lados largos y cubrir el cono a modo de falda, colocando uno al lado del otro.



6

Reflejar las uniones con glase al tono y alisar con un pincel húmedo en agua. Estirar pasta de goma blanca y cortar 4 rectángulos de 8 cm de ancho y 25 cm de largo y fruncir el lado largo de cada uno. Pegar con clara uno a continuación del otro sobre la parte inferior de la falda en forma de volado.



7

Cortar tiras de 6 cm por 25 cm de pasta de goma rosa clara, y pegarlas con clara como ondas sobre la unión del volado blanco con la falda. Adherir un moño chato de la misma pasta en las uniones. Mientras la pasta está fresca insertar dos alambres de floristería de 10 cm de largo a los lados, sobre los cuales se apoyarán los brazos.



8

Estirar pasta de goma rosa fuerte y cortar el corsage según el molde. Encajar alrededor del cuerpo de la muñeca. Pegar los brazos con glase al torso y éste sobre la falda.

9

Cortar en pasta de goma blanca el cuello del vestido, según el molde, y adherirlo con clara. Cortar dos tiras largas de pasta rosa clara y pegar uno de los extremos al cuello del vestido y el extremo opuesto sobre cada alambre simulando los brazos. Cubrir la unión con un moño chato de pasta rosa. Añadir una tirita de pasta rosa clara alrededor de la cintura a modo de cinturón.





- 10** Colocar glase amarillo en manga con boquilla N° 90 y delinear el cabello sobre la cabeza con trazos de arriba hacia abajo. Peinar el cabello con un paño humedecido en agua. Decorar con una tirita blanca como vincha y un moño sobre la cabeza. Hacer un collar con glase celeste en manga con boquilla N° 30. Matizar el vestido con pasteles a la tiza y pintar con polvo de tiza.

Rotoneitos

Modelar repitiendo el procedimiento del ratón N° 1, procurando utilizar más pasta al modelar el cono del cuerpo para hacer un ratón más gordito. Realizar el cuerpo en pasta de goma verde limón. El otro ratoncito es muy similar pero más pequeño y tiene los ojos cerrados. Su vestimenta es modesta.



Ratón N° 1



- 11** Modelar la cabeza con un cono de pasta de goma marrón de 2 cm. Pellizcar la pasta hacia arriba para formar la casaca de los ojos, ahuecar con bolillo. Abrir la boca con esteca y adherir dos rectángulos pequeños de pasta blanca como dientes. Hacer las orejas con dos bolitas aplanadas de pasta marrón y pegarlas inclinadas hacia abajo sobre la cabeza. Añadir una bolita rosa como nariz. Rellenar los ojos con pasta blanca y pintar pupilas con colorante negro. Insertar trozas de tuerca como bigotes.



- 12** Formar el cuerpo con un cono de pasta de goma marrón y colocar dos más pequeños debajo, a modo de patas. Cortar el saco del ratón en pasta de goma naranja según el molde y pegarlo alrededor del cuerpo con clara. Realizar los brazos con dos rollitos naranja y ahuecar un extremo con un bolillo y pegar el otro al cuerpo con clara. Añadir dos cometas a modo de manos y cortar los dedos con tijera.

Adherir la cabeza sobre el cuerpo, colocar un conito naranja como sombrero y un trozo de alambre negro como cola.



- 10** Colorear el cuerpo con lápiz amarillo y colorear con lazoquilla N° 30 y dibujar el cabello sobre la cabeza con trazo de arriba hacia abajo. Pintar el vestido con un pincel húmedo en agua. Decorar con una tira blanca como vineta y un cordón sobre la cintura. Hacer un collar con plomitas celestes y blancas con lazoquilla N° 30. Matizar el vestido con puntitos a la vez y ponerle un pedacito de cinta.

Ratoneitos

Modelar repetidamente el procedimiento del ratón N° 1, pero con la diferencia de que para al modelar el cuerpo del cuerpo, más ligeros en color rosa y gris. Realizar el cuerpo en pedacitos de masa como limón. Hacer otros ratoncitos de colores y ponerlos en un pedacito de masa para hacerlos más pequeños y hacerlos más ligeros de color. Se les puede poner un pedacito de cinta.



Ratón N° 1



- 11** Modelar la cabeza con un poco de pasta de goma marrón de 2 cm. Puntar la pasta hacia arriba para formar la cabeza de los ojos, alinear con lazoquilla. Alisar la boca con cinta y adhiere dos rectángulos pequeños de pasta blanca como dientes. Hacer las orejas con dos bolitas aplastadas de pasta marrón y ponerlas en las orejas hacia abajo sobre la cabeza. Adhiere una bolita con cinta marrón. Rellenar los ojos con pasta blanca y pintar pupilas con colorante negro. Insertar trozos de lana como flecos.



- 12** Formar el cuerpo con un poco de pasta de goma marrón y colorear dos más pequeños de losa y un poco de pasta. Cortar el uso del ratón en un punto de goma marrón según el modelo y pegarlo alrededor del cuerpo con cinta. Realizar los brazos con dos bolitas marrón y alinear en extremo con un bolita y pegar el otro al cuerpo con cinta. Añadir dos rectángulos de pasta de goma y colorear los dedos con cinta. Adhiere la cabeza sobre el cuerpo, colorear un cordón marrón como cuello y un poco de pasta blanca como flecos.

Ratona N° 1

13

Formar la cabeza a partir de un conito de 2 cm de pasta de goma marrón.

Pelizar la pasta hacia arriba, abultar esa zona para formar las mejillas y ahuecar con bolillo para obtener la cueca de los ojos. Cortar algunas pelitas con tijera en las mejillas y sobre la cabeza. Abrir la boca con esteca. Adherir una bolita rosa como nariz y dos marreños como orejas. Rellenar los ojos con pasta blanca. Pintar las pupilas con círculos de colorante negro. Insertar trocitos de tanza simulando los bigotes.



Tips

Esta torta es ideal para cumpleaños de niñas entre 9 y 12 años.

14



Realizar el cuerpo con un conito de 4 cm de pasta de goma rosa. Ahuecar la base e insertar un dho palillo en la parte superior. Sobre éste colocar un pequeño conito rosa a modo de torso. Cortar el delantal según el molde en pasta blanca, adherirlo al cuerpo y completar con un moño en la espalda.

15

Hacer las mangas a partir de dos conitos de pasta de goma rosa, abrir la parte más ancha con un bolillo y pegarlos a los lados del cuerpo. Formar los brazos con dos rollitos marrones, aplanar un extremo para obtener la mano y cortar los 4 dedos con tijera. Pegar los brazos dentro de las mangas con clara. Darles movimiento. Colocar la cabeza sobre el cuerpo y cubrir la unión con un moño de pasta rosa. Con el mismo color modelar un sombrero a partir de un conito de 1 cm, aplanar y afinar el borde para obtener el ala del sombrero y pegar sobre la cabeza. Colocar un trazo de alambre negro como cola y decorar con un pequeño moño rosa.

Ratona N° 2

Repetir el procedimiento explicado para la ratoneta N° 1 pero realizar el vestido en pasta de goma celeste. No posee moño en la cola y los brazos se ubican en forma distinta.





16 Pajaritos

a) Formar el cuerpo con un conito de pasta de goma celeste. Afinar el extremo grueso para separar la cabeza y aplamar el opuesto para formar la cola. Realizar 3 cortes con tijera para las plumas.

b) Hacer los ojos con un bolillo y rellenar con pasta blanca. Pintar las pupilas con colorante celeste y adherir un conito naranja como pico.

c) Realizar las alas a partir de dos conitos aplastados de pasta de goma celeste. Pegar sobre el borde una tira de pasta azul.

d) Marcar plumas con estera en cada ala.

e) Pegarlas al cuerpo con clara. Adherir el pañuelo cortado en pasta rosa sobre la cabeza y pequeños conitos celestes como pelito. Colocar debajo del cuerpo dos óvalos de pasta marrón a modo de patas.

f) Para el otro pajarito, repetir el procedimiento explicado para el pajarito N° 1. Vestirlo con un chaleco de pasta de goma roja cortado según el molde y que se adhiera al cuerpo antes de colocar las alas. Añadir un conito de pasta celeste atorcado a modo de gorro.



17 Armado de la torta



a) Cubrir la torta con fondant extendido lila y ubicarla sobre la bandeja forrada con cartón microcorrugado fucsia. Realizar una guarda de unión de punto bolita de glase celeste en manga con boquilla N° 90. Dejar secar y trazar arditos sobre la guarda con glase rosa en manga con boquilla N° 10.

grupas de tres puntos de glase rosa.

e) Ubicar sobre la superficie de la torta a Centímetros. Pegar con glase los pajaritos que simulan sostener los lazos y distribuir los ratones a su alrededor.



h) Pintar la superficie de la torta con colorante violeta diluido en agua. Colocar 4 tiras de pasta de goma color rosa suave en forma de ondas sobre el lateral y completar con un moño de la misma pasta. Decorar con pequeñas ramitas de glase verde en cartucho y adherir pequeñas hajas de pasta de goma verde. Añadir





Lilo

y su extraño amigo Stitch



1 Stitch

Formar el cuerpo de Stitch a partir de una pera de pasta de goma celeste, iniciarlo sobre una base de telgopor y sostener con un palito de brochete.



2

Modelar las piernas con dos rollitos celestes, doblar un extremo para obtener el pie y marcar cuatro líneas con esteca en cada uno para ubicar las uñas. Modelar éstas a partir de conitos celestes y pegarlas con clara.



3

Realizar los brazos con dos rollitos con pasta de goma celeste afinados en un extremo. Marcar los dedos con esteca en el extremo grueso y doblar a la altura del codo. Formar pequeños rollitos y pegarlos sobre las marcas para obtener los dedos, alinear las puntas con un bolillo y pegar allí conitos de pasta celeste para simular las uñas.

Ingredientes

- 1 torta redonda de 30 cm de diámetro
- 500 g de pasta de goma
- glase real de 1 clara
- colorantes vegetales
- goma arábiga
- 1 clara de huevo
- 1,200 kg fondant escaldado

Materiales

- estecas
- bolillo
- bandeja redonda de 40 cm de diámetro
- alfileres de floristería
- tres lino y grueso
- tijeras
- telgopor
- tijera de punta fina
- pelillos
- palitos de brochete
- conito de conejito
- manga y boquilla de pasta

Tips

Organice una divertida fiesta de disfraces para niñas. La consigna será vestirse al estilo de Lilo. La elección de los colores y las flores... a gusto de cada una.



4 Cabeza

- Modelar la cabeza a partir de un óvalo de pasta de goma celeste. Marcar y abrir la boca sin estaca.
- Hundir los ojos con un bolillo mediano y con estaca marcar el contorno de la zona donde se ubican las cejas y un pliegue sobre la zona de la nariz.
- Formar la nariz con una lágrima violeta, pegarla sobre la cara y perforar los orificios nasales con un bolillo. Rellenar los ojos con dos lágrimas de pasta negra y colocar un rollito rojo dentro de la boca para imitar la lengua. Añadir conitos amarillos como dientes.



- Estirar pasta de goma celeste y lila, superponerlas y volver a estirarlas para adherir. Cortar las orejas según el molde y acocer el centro de la zona lila.

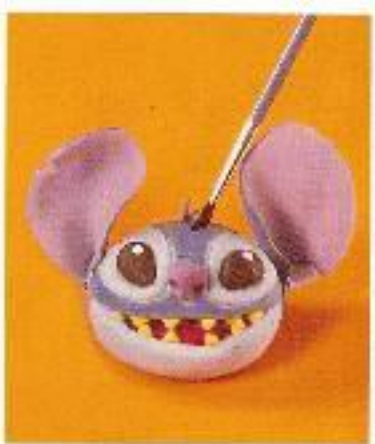


6

Pegar las orejas a los lados de la cabeza y sostener con palillo hasta que se peguen por completo.

7

Modelar tres rollitos celestes delgados y pegarlos con clara sobre la cabeza para imitar el flequillo. Pintar un punto blanco en los ojos para dirigir la mirada y pincelar el resto con goma añábiga para que brille. Matizar la cabeza con colorante violeta, exceptuando las cejas y el mentón.





8

Formar el collar de Stitch con un rollito de pasta de goma roja y colocarlo sobre el cuello. Adherir un ramito amarillo y una argolla para imitar una medalla. Añadir sobre el pedito de brochette del cuerpo una bolita de pasta celeste y formar el cuello.



9 Subir el cuello, colocar la cabeza. Por último, pegar los brazos a los lados del cuerpo y dejar secar. Matizar la superficie con colorante violeta y azul, exceptuando la panza.

Dibuje a Lilo y Stitch sobre goma en, desles color y pegue en la parte posterior un chupetin para regalar como souvenir a cada asistente a la reunión.



10 Lilo

Modelar las piernas a partir de dos rollitos de pasta de goma color piel con una pizca de colorante marrón. Doblar los extremos para obtener los pies y marcar dedos y uñas con esten. Atravesar cada pierna con un palillo.



11

Realizar la plantilla del calzado aplastando un conito de pasta azul. Pegar a la planta del pie y añadir una tirita azul sobre el empeño. Dejar secar. Añadir sobre las piernas una pera color piel con una pizca de colorante marrón, que hará de torso.



12

Formar el vestido con un rectángulo de pasta roja. Envolver el torso de adelante hacia atrás y cortar el excedente en la espalda y en los hombros.



13

a) Realizar los brazos con dos rollitos de pasta de goma color piel. Afinar los codos y las muñecas y aplanar la palma de las manos.
b) Hacer recortes con tijera para separar los dedos y dar el movimiento.
c) Forrar el extremo superior con un rectángulo de pasta roja simulando la manga.

d) Formar la flor que sostendrá en la mano derecha en pasta rosa. Estirar y cortar con cortante de nonesolvides. Abolillar cada pétalo y cerrar sobre sí misma.
e) Dar movimiento a los pétalos y pegar la flor con glase sobre la mano.



14

Modelar la cabeza a partir de una esfera de pasta de goma color piel con una pizca de colorante marrón. Hundir el centro para separar la frente de las mejillas y abrir la boca con esteca.



15

Añadir una bolita aplastada como nariz, alisar las uniones con los dedos y perforar los orificios nasales con un palillo. Adherir dos bolitas aplastadas a los lados de la cabeza y presionar con un bolillo para darle la forma.



17

Colocar sobre el torso una bolita de pasta de goma color piel como cuello y sobre éste ubicar la cabeza con ayuda de un palillo. Cubrirla con porciones de pasta negra y texturar con esteca para simular el cabello y darle movimiento. Pintar el diseño de las hojas sobre el vestido con colorante blanco y pincel. Por último, adherir los brazos a los lados del cuerpo.

16

Simular la lengua con un rollito rojo aplastado y los dientes con uno delgado de pasta blanca. Pegarlos dentro de la boca. Pintar con pincel las distintas partes de los ojos y las cejas con colorante.



18 Accesorios



a) **ARBUSTOS:** Estirar pasta de goma verde y cortar hojas según el molde. Afinar los bordes, marcarles movimientos y pegar un trozo de alambre de floristería verde. Unir los alambres de 3 o 4 hojas para formar un arbusto y reservar.

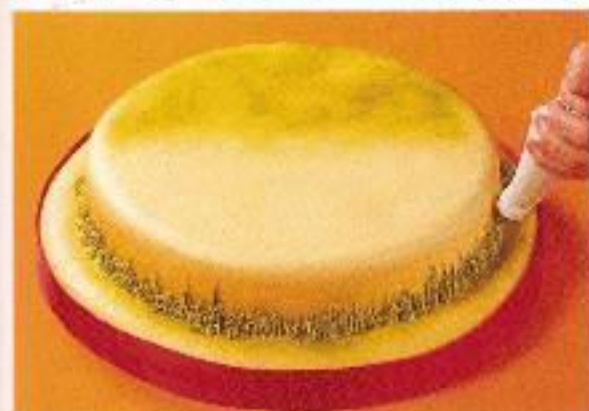
b) **PALMERAS:** Formar el tronco de la palmera con un rollito de pastillaje blanco de 24 cm de largo e insertar un alambre de floristería grueso. Afinar la pasta en el extremo superior y marcar los anillos con esteca. Colocar en posición vertical sobre una



base de telgopor y dejar secar. Pintar con colorante marrón diluido en agua.

Estirar pasta de goma verde y cortar hojas según el molde. Alambrar, dar movimiento y dejar secar. Formar grupos de 4 o 5 unidades, unir los alambres y pegarlos con glase verde sobre el extremo superior del tronco.

19 Armado de la torta



Ubicar la torta sobre la bandeja y forrar el conjunto con fondant extendido color arena. Matizar la mitad de la superficie con pincel y colorante verde diluido en agua.

Realizar una guarda de unión de pastitos entre la torta y la bandeja con glase verde en manga con boquilla de pasto.



20

Distribuir arbustos sobre la guarda de pastitos. Ubicar a Lilo y Stitch sobre la torta y detrás colocar las palmeras. Decorar diferentes sectores de la torta con grupos de pastitos de glase verde, piedras y arbustos.



Daisy

una patita coqueta

Materiales

- palillos
- pulitos de brochette
- pinza marcafrita
- manga y boquilla rizada
- bolillo
- estecas
- pinceles
- tijera de punta fina
- cartuchos de papel
- hilo y aguja
- papel plateado
- bandeja redonda de 32 cm de diámetro
- alambre blanco grueso
- plumas pequeñas de marabú
- cola vinílica

Ingredientes

- 750 g de pasta de goma
- 1 kg de fondant extendido
- colorantes vegetales
- brillantina comestible
- 1 torta redonda de 28 cm de diámetro
- glase real de 1 clara
- 1 clara de huevo



1 Zapatos

Modelar los zapatos en pasta de goma rosa. Formar dos conos y doblar el extremo más delgado en un ángulo de 90° para obtener el taco. Afinar el extremo grueso para formar la punta del zapato.



2 Presionar la parte superior con un bolillo para ahuecar la zona de apoyo del pie. Dejar secar bien.



3 Patas

a) Realizar las patas con dos conos alargados de pasta de goma naranja. Aplanar levemente la zona gruesa para dar forma al empeine del pie.

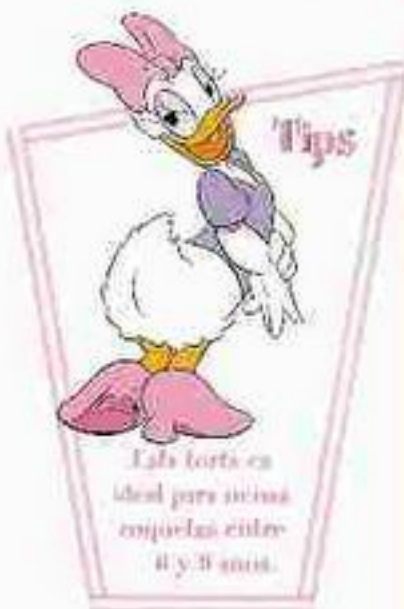
b) Doblar el extremo delgado hacia arriba para obtener la pantorrilla. Pelmear la pasta en la zona del talón y colocar las patas dentro de cada zapato.



4 Cuerpo

a) Formar el cuerpo con un cono de pasta blanca. Afinar la parte gruesa para formar la cola y añadir pequeños conos de pasta para obtener las plumas.

b) Estirar pasta lila y cortar la remera según el molde, envolver con ella la parte superior del cuerpo. Colocar un palillo en el cuello para insertar la cabeza.



5 Brazos

a) Modelar un cono alargado de pasta de goma blanca. Aplanar el extremo grueso y realizar tres cortes con tijera para separar los 4 dedos de las manos. Aplanar la zona de la muñeca y darle movimiento a los dedos y a los brazos.

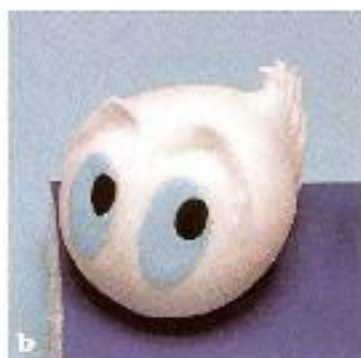
b) Ubicar una pañeta ya seca (pase N° 10) en uno de los brazos. Cortar las mangas según el molde, en pasta lila, fruncir el borde y pegarlo con clara sobre el hombro, dando forma redondeada. Cubrir la unión con una tira de pasta rosa a modo de pulso.





6

Pegar los brazos y las patas al cuerpo, con clara y con la ayuda de un palillo. Sostener con palitos de brochete hasta que seque completamente.



7 Cabeza

a) Modelar la cabeza con una esfera de pasta de goma blanca y afinar un extremo para darle forma al cuello. Pelizcar un lateral para obtener el pico y realizar allí algunos cortes con tijera para formar plumas.

b) Hundir los ojos con un bolillo y rellenar con pasta de goma celeste. Añadir un círculo de pasta negra como pupila.

8

Cortar dos medias lunas de pasta lila y pegarlas sobre cada ojo, simulando los párpados. Formar las cejas con dos rollitos de pasta blanca, pegarlos sobre los ojos y alisar la unión con los dedos húmedos. Formar el pico a partir de una esfera de pasta naranja. Afinar dos extremos y aplanar ligeramente la zona ancha. Abrir con una esteca en forma longitudinal y darle movimiento. Pegarlo debajo de los ojos.



9

Realizar el moño de la cabeza a partir de 2 rectángulos de 5 cm por 3,5 cm en pasta de goma rosa. Doblar al medio y fruncir. Pegarlos entre sí y tapar la unión con otro rectángulo de 1 cm por 2,5 cm a modo de nudo. Realizar las pestañas con rollitos afinados de pasta negra. Colocar la cabeza sobre el cuerpo.





10 Pulseras

Hacer pulseras de diferentes colores en pasta de goma a partir de rollitos ligeramente aplanados. Colocarlos alrededor de bases de boquillas y dejar secar.



11 Collares

Para hacer los collares formar esferas iguales de pasta coloreada. Dejar secar y enhebrar con hilo y aguja.



12 Cartera

a) Formar el cuerpo de la cartera a partir de un prisma de pasta de goma color naranja.
b) Adherir un semicírculo a modo de solapa.



13

Adherir sobre la solapa una pequeña estrella previamente espolvoreada con brillantina comestible a modo de hebilla (ver paso 17). Por último añadir un rollito en forma curva como manija.

14 Espejo

Realizar un óvalo de pasta de goma, según el molde, y adherir en el interior otro óvalo más pequeño de papel plateado. Colocar con clara una tirita de pasta a modo de marco de espejo. Pegar con clara un conito en un extremo para formar el soporte.



15 Cepillo

Formar el cepillo a partir de un óvalo de pasta de goma y adherir un conito ligeramente aplanado como mango. Simular las cerdas con un óvalo de pasta blanca marcada con un colador para texturarlo.



16

Boa de plumas

Cortar un trozo de alambre blanco grueso de 20 cm de largo. Envolver sobre éste plumas pequeñas de marabú y pegarlas con cola vinilica una a continuación de la otra, hasta completar.



17

Estrellas

Estirar pasta de goma lila y cortar estrellas con un cortante pequeño. Dejar secar, humedecer con agua y espolvorear con brillantina comestible violeta o lila.



18

Sombrero

Modelar una esfera de pasta de goma color verde, ahuecar un polo con la yema de los dedos y marcar con esteca. Colocar una tira de plumas repitiendo el procedimiento de las hoas y pegarla a modo de piel alrededor y sobre el sombrero.



19

Lentes

Cortar las lentes, según el molde, en pasta negra, luego cortar el marco en color violeta y pegarlo sobre los lentes oscuros. Añadir dos conitos alargados y ligeramente aplanados simulando las patillas.



20

Armado de la torta

Forrar la torta con fondant extendido lila. Ubicarla sobre la bandeja forrada con la misma pasta. Antes de que la pasta seque realizar un pinzado en el borde superior de la torta y adherir sobre los laterales las estrellitas lilas. Colocar glase rosa en manga con boquilla rizada y realizar una guarda de punto conchilla en la unión de la torta y la bandeja.



21

Ubicar a Daisy recostada sobre la superficie de la torta y rodearla de sus collares, pulseras, sombreros, anteojos, etc.



Ingredientes

- 1 clara de huevo
- colorantes vegetales
- 1,250 kg de pasta de goma
- 300 g de pastillaje
- 800 g de fondant extendido
- torta redonda de 26 cm de diámetro
- colorantes vegetales



Dumbo

la estrella del circo



1 Dumbo

Realizar el cuerpo de Dumbo a partir de una pera grande de pasta de goma gris, atravesarla con un palito de brochete y sostener sobre un bloque de telgopor.



2

Formar un cilindro de la misma pasta, cortar 4 porciones de 7 cm de largo y unir al cuerpo, obteniendo así las patas. Alisar las uniones con la yema de los dedos humedecidos en agua.



3

Marcar las pezuñas de las patas con un bolillo y los pliegues de la piel con una estera. Adherir con clara un conito alargado de pasta gris como cola y alisar la unión. Cortar 1 círculo de 3 cm de diámetro en pasta amarilla, afinar los bordes para darles movimiento y completar con una tirita de pasta roja en el contorno. Pegarlo con clara sobre el cuerpo simulando el volado del cuello.

Materiales

- palitos de brochete
- bloque de telgopor
- cartuchos de papel
- esteras
- bolillos
- extractor con pico de pasto
- alambre de floristería
- cutter o bisturí
- pasteles a la tiza
- bandeja cuadrada de 30 cm de lado

4

Modelar la cabeza a partir de una esfera grande de pasta de goma gris. Afinar un extremo para obtener la trompa, darle movimiento y hundir la cueca de los ojos con un bolillo. Pellizcar la pasta para abultar las mejillas y redondear. Ahuecar el extremo de la trompa, marcar los pliegues de la piel, abrir la boca con una estera y ahuecar con un bolillo.





5 Orejas

Para realizar las orejas estirar pasta de goma gris y salmón por separado. Luego superponerlas y volver a estirar hasta obtener 1 mm de espesor. Cortar según el molde y afinar los bordes para darles movimiento. Enrollar la parte superior de cada oreja sobre un trozo de alambre de floristería que luego hará de sostén sobre la cabeza. Dejar secar.

6

Adherir la cabeza sobre el cuerpo con clara, e insertar a los lados las orejas con la ayuda del alambre. Pintar los ojos, las pestañas y el interior de la boca con pincel fino y colorantes vegetales diluidos en agua. Añadir un conito de pasta de goma roja a modo de lengua. Dejar secar.



7

Cortar 2 pequeños círculos de goma salmón y adherirlos con clara a las plantas de las patas traseras a modo de almohadillas. Rellenar los huecos de las pezuñas con bolitas de pasta blanca para simular las uñas. Formar el gorro de Dumbo a partir de 2 esferas de pasta de goma amarilla. Amuecar una de ellas con un bolillo grande y colocar en el hueco la otra con forma de cono. Marcar los pliegues de la tela con esteca y darle movimiento. Pegarlo sobre la cabeza.



8 Tápima

Estirar pastillaje color amarillo a 5 mm de espesor y cortar la pieza en base al molde. Pegar los extremos con clara y ubicar el lado más largo hacia abajo. Dejar secar.

Pintar triángulos, según el molde, con colorante azul diluido en agua y pincel.

Cortar en pasta de goma verde, dos círculos de 7 cm y 9 cm de diámetro respectivamente. Tomar el círculo grande, pegar con glase encima la pieza cónica y cerrar con el círculo pequeño.





9 Armado de la torta

Forrar la torta con fondant extendido color maíz. Ubicarla sobre la bandeja forrada con la misma pasta. Estirar pasta roja, texturarla con un rodillo rayado y cortar triángulos según el molde. Adherirlos con clara sobre el lateral de la torta con un vértice hacia arriba.



10

Realizar una torzada enrollando sobre sí mismos 3 cilindros de fondant extendido azul. Pegarla con clara en la unión de la torta con la bandeja. Colocar porciones de la misma pasta en un eyeector con pico de pasta, presionar y formar porciones. Pegarlas con clara sobre los vértices superiores de cada triángulo, y sobre ellos colocar una pequeña esfera de la misma pasta texturada con estaca.



Ubicar la pancarta sobre la torta.

Acomodar a Dumbo con su lorina y una pelota grande, realizada con restos de pastas de colores.

11 Pancarta

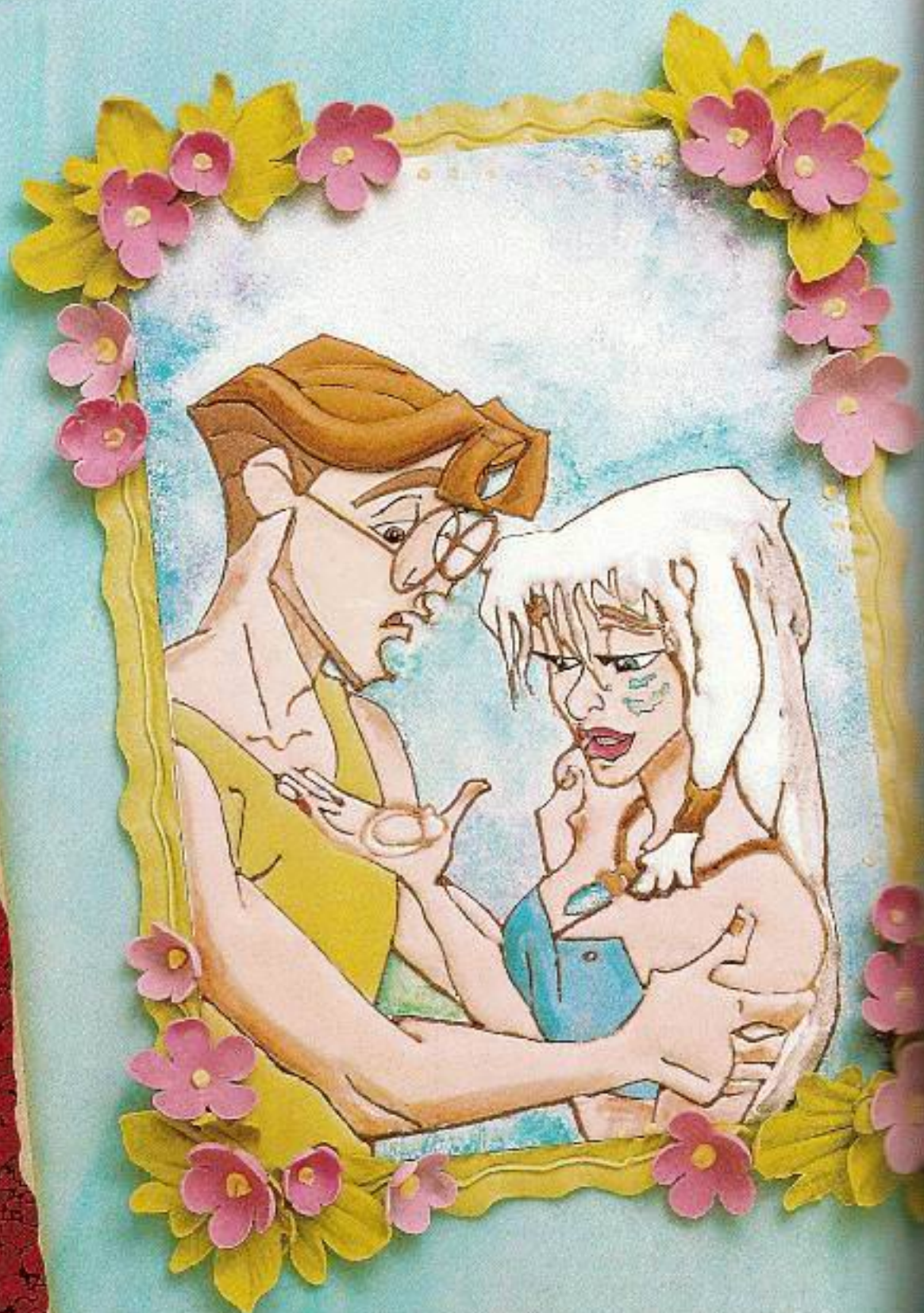
a) Estirar pastillaje color blanco a 3 mm de espesor y cortar el cartel según el molde. Dejar secar durante 24 horas. Estirar pastillaje amarillo a 3 mm de espesor y cortar las letras según el diseño. Alisar los bordes con un pincel húmedo y dejar secar. Pintar la pieza plana con colorante marrón diluido en agua y las letras en tonos de rojo formando un degradé de abajo hacia arriba.

b) Adherir las letras con glase sobre el cartel formando la palabra DUMBO. Contornear el cartel con rollitos de pasta de goma blanca redondeados en los extremos y decorar con pequeños conitos de la misma pasta. Tonalizar con pincel y colorante marrón diluido en agua.

c) Realizar las columnas forrando dos palitos de brochette con pastillaje blanco de manera que tengan un diámetro de 1.5 cm. Dejar libre un extremo de palito de brochette de 6 cm de largo. Estirar pasta de goma roja y blanca y cortar tiras de 1.5 cm de ancho, colocar una al lado de la otra y envolver cada columna en forma de espiral.



d) Modelar 10 globos a partir de esferas de pasta de goma en diferentes colores. Afinar levemente cada uno en un extremo para darles forma. Armar la pancarta pegando con glase el cartel entre las dos columnas sobre los extremos superiores de la misma. Decorar con 5 globos de cada lado. Dejar secar.



Milo y Kida

los príncipes de Atlantis



1

Estirar pastillaje blanco a 5 mm de espesor y cortar un rectángulo de 22 cm por 15 cm. Dejar secar durante 24 horas. Colocar el diseño sobre papel carbónico gastado y remear el mismo sobre la placa para trasladarlo.



2

Matizar con pincel el fondo del diseño con colorantes vegetales diluidos en agua en tonos de azul, violeta y blanco. Pintar las caras en color piel, delinear los rasgos con marrón y maquillar con celeste y rosa, siempre diluidos en agua.

Ingredientes

- 1 torta rectangular de 32 cm por 22 cm
- 250 g de pastillaje
- 750 g de fondant extendido
- glase real de 1 clara
- glase fluido de 1 clara
- colorantes vegetales

Materiales

- cutter
- cartuchos de papel
- papel carbónico gastado
- 1 bandeja rectangular de 30 cm por 38 cm
- pinceles
- manga y boquilla lisa
- cuate de hojas y noncolvides
- palillos



Tips

Una propuesta
ideal para
adolescentes
con gran
espíritu
aventurero.

3

Colocar glase real marrón en cartucho y delinear todo el diseño para obtener contención para el glase fluido.



4

Rellenar lo contorneado con glase fluido de diferentes colores en cartucho. Extender con un pabillo el glase fluido en aquellas zonas inaccesibles al cartucho.



5

Elegir algunos sectores del dibujo para que tengan más volumen como, por ejemplo, el cabello de cada personaje. Volver a delinear con glase real marrón y rellenar nuevamente con glase fluido del color correspondiente.



6

Una vez seco, matizar el dibujo con colorantes vegetales diluidos en agua y dar sombras a las caras, el cabello de cada personaje, los brazos, etc.



7

Hojas

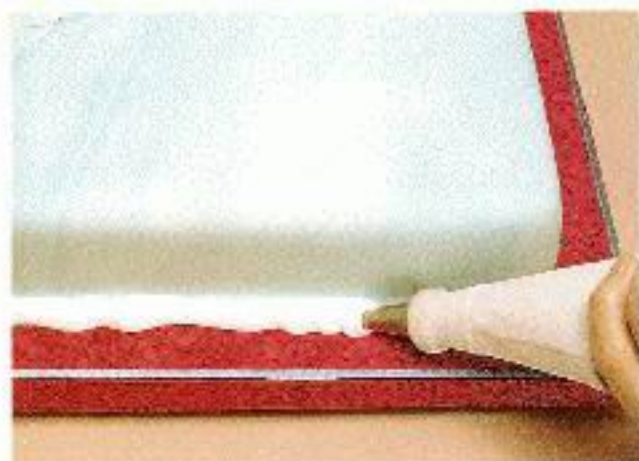
Estirar pasta de goma verde y cortar hojas con cortante de hiedra. Presionar sobre un marcador de nervaduras y afinar los bordes con un bolillo. Darles movimiento y dejar secar. Matizar con pasteles a la tiza.



8 Flores

Estirar pasta de goma rosa y cortar flores con cortante de noncolvides mediano. Afinar los bordes y ahuecar el centro con un bolillo. Dejar secar y formar el centro con un punto de glase amarillo en cartucho.

9 Armado de la torta



Forrar la torta con fondant extendido color celeste. Ubicarla sobre la bandeja rectangular forrada con goma eva roja. Realizar una guarda de unión entre la torta y la bandeja con punto irregular de glase color blanco en manga con boquilla lisa.



En las casas de artículos de repostería o cofillón, encontrará diferentes tamaños de marcadores de nervaduras y los colorantes para teñir la pasta de goma.



Adherir la placa de pastillaje sobre la superficie de la torta. Pegar alrededor de la placa, con glase, las hojas y las flores reservadas. Darles diferentes movimientos.



Albina

una dálmata sin manchas

Ingredientes

- glase real de 1 clara
- 2 kg de fondant extendido
- colorantes vegetales
- confites de colores
- 1 torta redonda de 28 cm de diámetro
- 2 toritas de lata de conserva

Materiales

- rodillo sin fin
- palitos de brochette
- palillos, cutter
- estecas, cuchillo
- manga y picos N° 71 y N° 10
- 2 latas de conserva de diferentes tamaños
- bandeja redonda de 35 cm de diámetro



1 Albina

Preparar dos tortas en latas de conserva de dos tamaños. A la torta más pequeña que hará de cabeza, redondearla con un cuchillo serrucho. A la otra, que servirá de base para el cuerpo, afinarle un extremo y redondearle el otro.



2

Forrar el cuerpo con fondant extendido blanco y atravesar con un palito de brochette. Modelar dos rollitos de la misma pasta para las patas traseras y doblarlos para obtener los pies. Marcar los dedos con esteca y los pliegues de la piel. Aplanar la parte superior del rollito y pegar con glase a los lados del cuerpo, dándole posición de sentada.



3

Realizar otros dos rollos largos de la misma pasta para formar las patas delanteras. Doblar un extremo para obtener las manos, aplanar y marcar los dedos con esteca. Pegarlas al cuerpo con glase. Dejar secar.



Tips

Para modelar la dálmata también pueden utilizarse pasta de goma, mozapán o una mezcla de ambos.

4

Forrar la torta que simulará la cabeza con fondant extendido blanco. Pegar un cono de la misma pasta como hocico, alisar las uniones con los dedos y marcar con una esteca el hocico y la boca, abriendo ligeramente la pasta. Ahuecar los ojos con un bolillo y levantar un poco la pasta para dar volumen a las cejas.



5

Colocar la cabeza en el cuerpo dándole una leve inclinación hacia un lado. Rellenar el hueco de los ojos con pasta celeste turquesa y una bolita de pasta negra como iris. Adherir dos rollitos afinados en un extremo a modo de párpados y delinear con negro el borde de los ojitos. Añadir un triángulo de pasta negra como nariz con dos orificios realizados con bolillo.



6 Cortar las orejas, según el molde, en pasta blanca. Dar movimiento, dejar orecar y pegarlas con glase y dos palillos como sostén, a los lados de la cabeza. Modelar un rollito de la misma pasta como cola y adherirla con clara a la parte posterior del cuerpo. Completar con una tirita de pasta roja alrededor del cuello a modo de collar.

7

Mezclar sin integrar completamente porciones de fondant extendido de diferentes colores formando un marmolado y moldear esferas de diferentes tamaños.



8 Armado de la torta

Estirar fondant extendido blanco, colocar sobre éste bolitas de pasta negra en forma irregular y volver a estirar. Forrar con esta pasta con manchas la torta. Ubicarla sobre la bandeja forrada con la misma pasta y realizar una guarda de unión entre la torta y la bandeja con glase en manga y pico rizado. Pegar confites de colores.

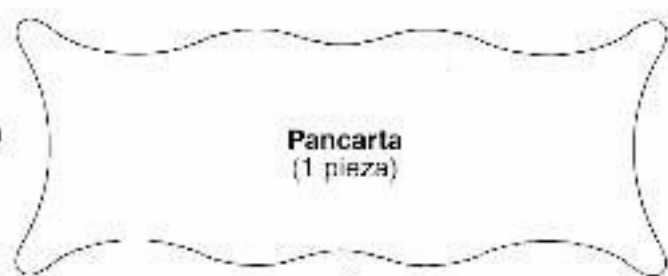
9



Estirar pasta turquesa y marcar con un rodillo sinfin en un sentido y luego en otro formando un cuadrículado. Cortar un cuadrado de 15 cm de lado y acomodarlo a modo de manta sobre la torta. Bordear con líneas de glase blanco a modo de flecos. Ubicar las pelotas y a Albina sobre la manta. Completar con las velas para el homenajeado.

Dumbo

la estrella del circo



DUMBO

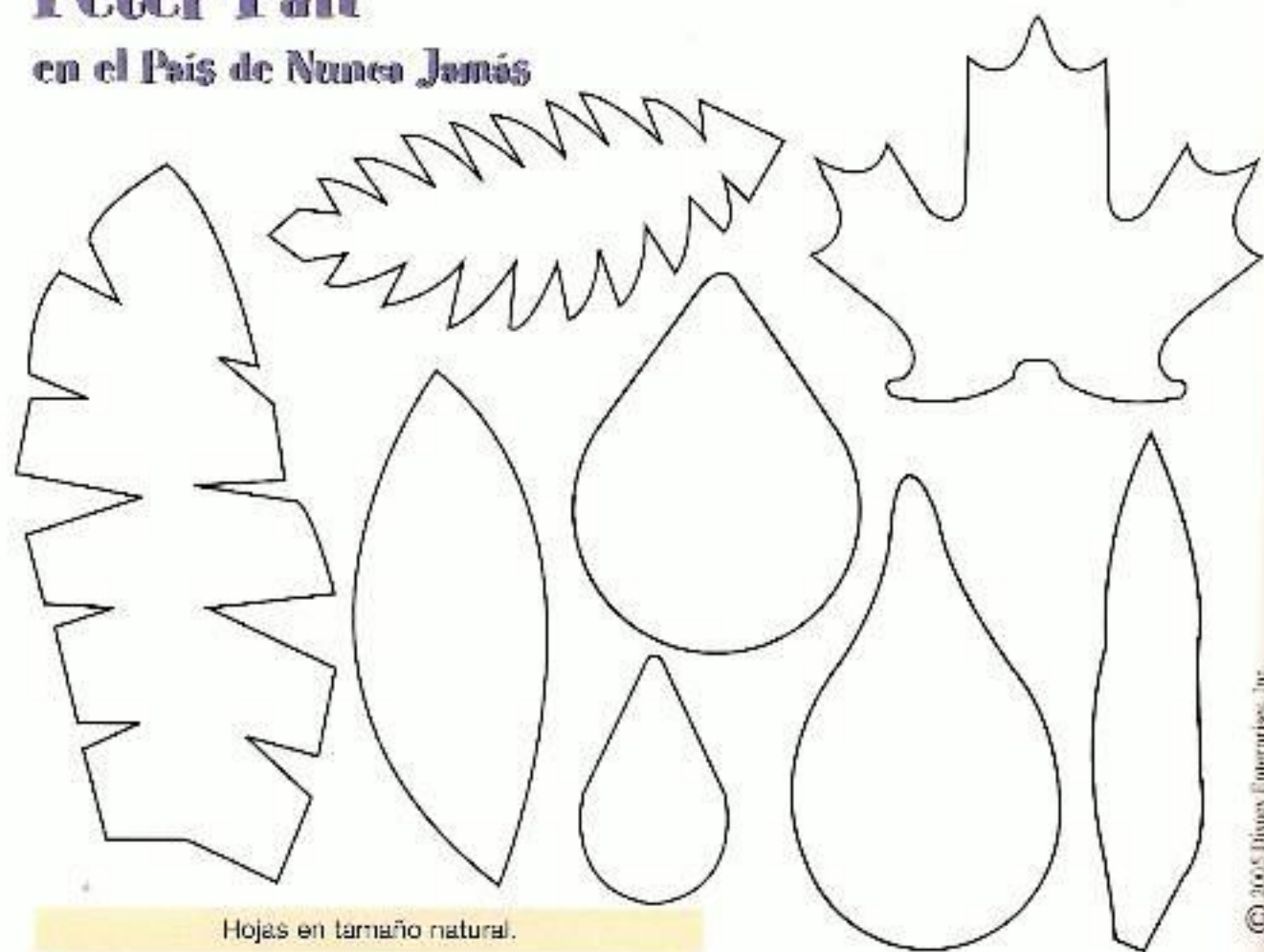
© 2005 Disney Enterprises, Inc.



Ampliar 100% los moldes, para la realización de este trabajo.

Peter Pan

en el País de Nunca Jamás



Hojas en tamaño natural.

© 2005 Disney Enterprises, Inc.

Milo y Kida

los príncipes de Atlantis

© 2005 Disney Enterprises, Inc.



Ampliar el diseño adaptándolo al tamaño de la torta.

Contorno del lago

Ampliar 100% el molde del lago.

Aristogatos

galitos con clase

© 2005 Disney Enterprises, Inc.

Simba

© 2005 Disney Enterprises, Inc.



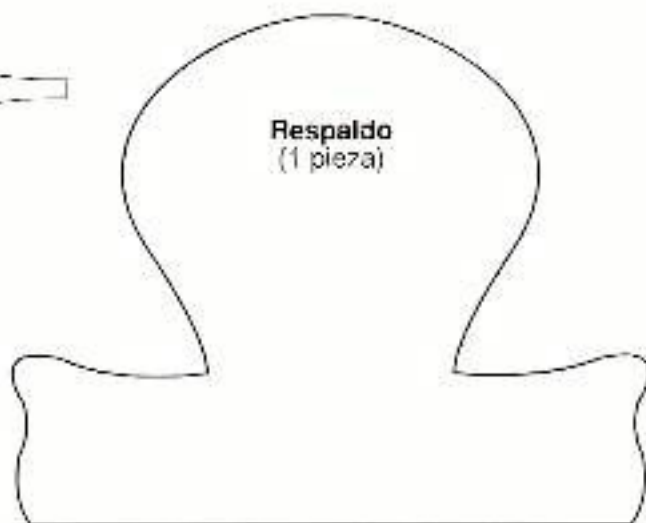
Patas
(1 pieza)



Asiento
(1 pieza)



Guía
(1 pieza)



Respaldo
(1 pieza)



Hocico
(1 pieza)

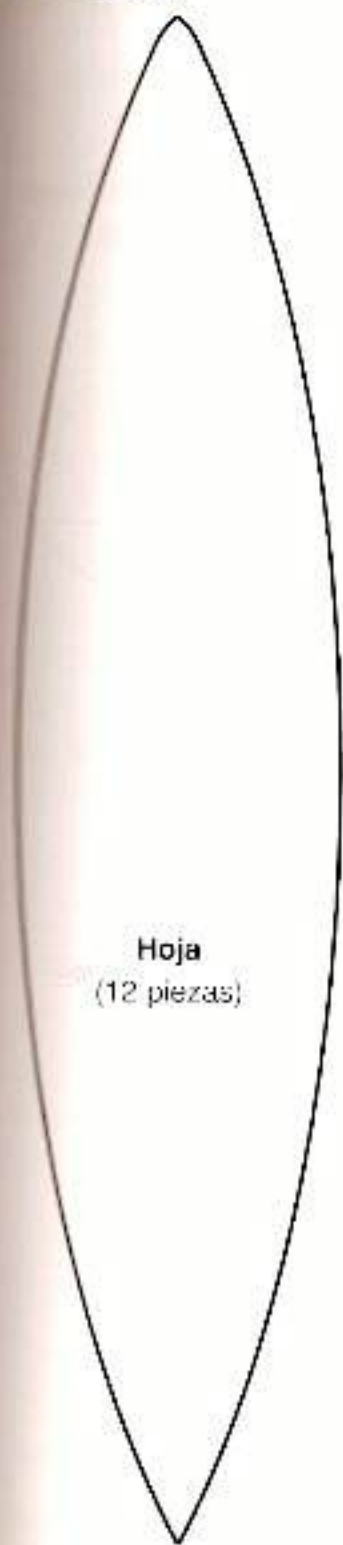


Ojos
(2 piezas)



Orejas
(2 piezas)

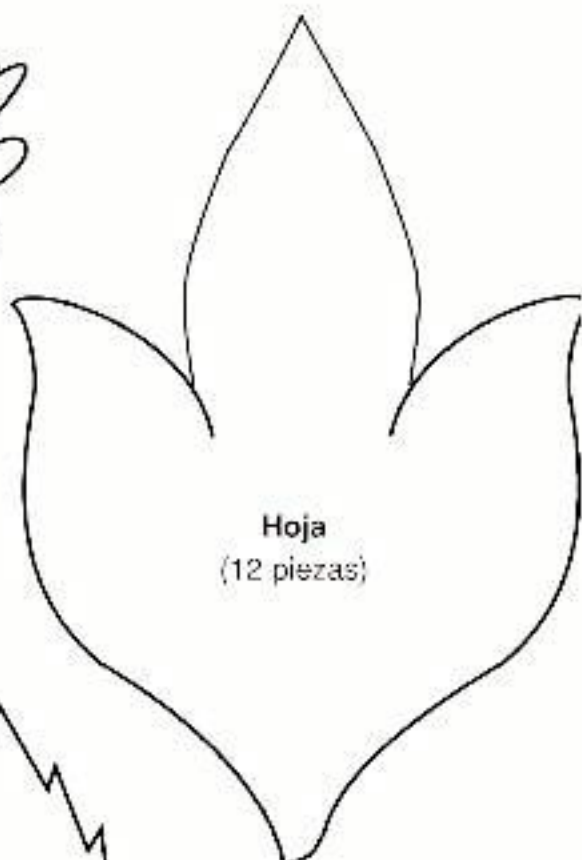
Ampliar 100% los moldes de este trabajo.



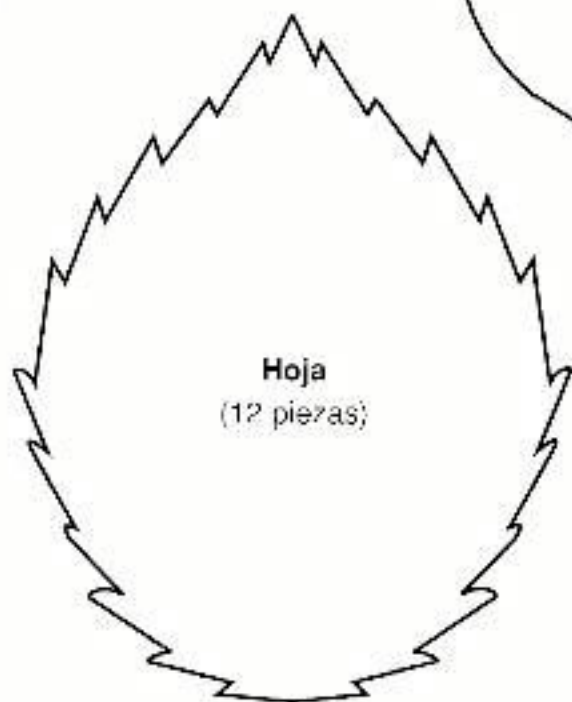
Hoja
(12 piezas)



Hoja
(12 piezas)



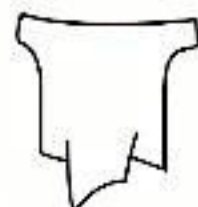
Hoja
(12 piezas)



Hoja
(12 piezas)

Tarzán

y sus amigos



Moldes en tamaño natural.

© 2015 Disney Enterprises, Inc.
Tarzán: Owned by Edgar Rice
Burroughs, Inc. and used by permission.
© 2015 Burroughs and Disney

Woody y Tiro al Blanco



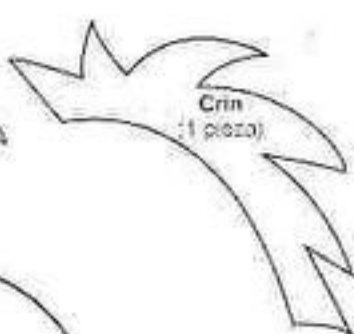
Alo del sombrero
(1 pieza)



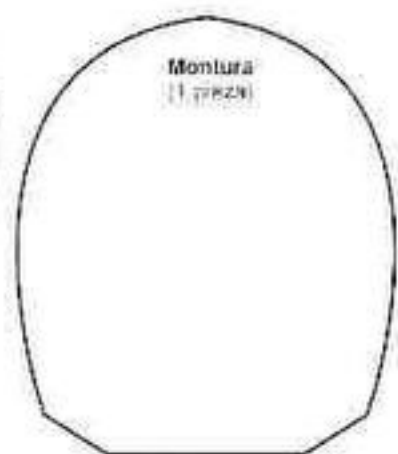
Sosten de estribos
(2 piezas)



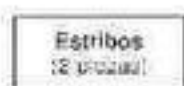
Cala
(1 pieza)



Crin
(1 pieza)



Montura
(1 pieza)



Estribos
(2 piezas)



Copa del sombrero
(1 pieza)



Cuello de la camisa
(1 pieza)

© 2005 Disney Enterprises, Inc. and Pixar Animation Studios

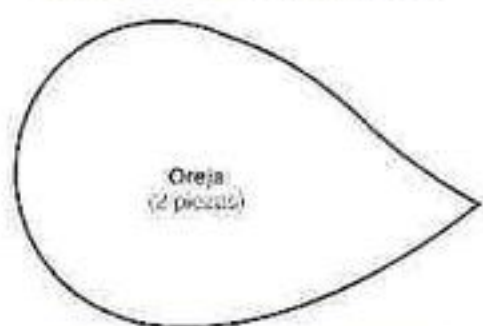


Chaleco
(1 pieza)

Ampliar 25% todos los moldos para la realización de este trabajo.

Albina

una jirafa sin manchas



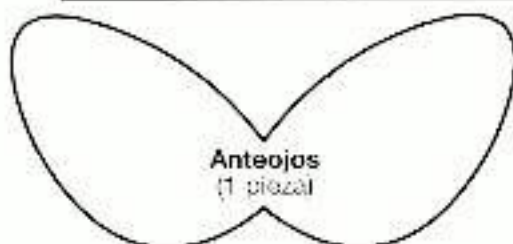
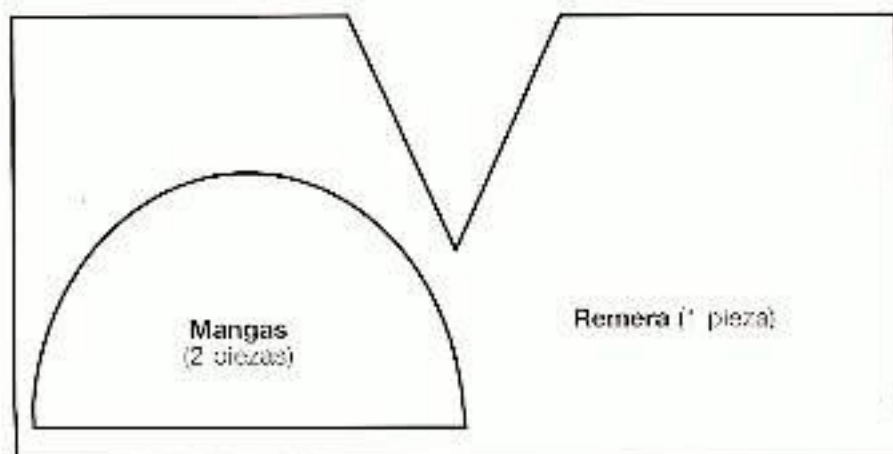
Oreja
(2 piezas)

Este molde está en tamaño real

© 2005 Disney Enterprises, Inc.
© 2005 Pixar Animation Studios
Este molde está en tamaño real
Todos los derechos reservados

Daisy

una patita coqueta



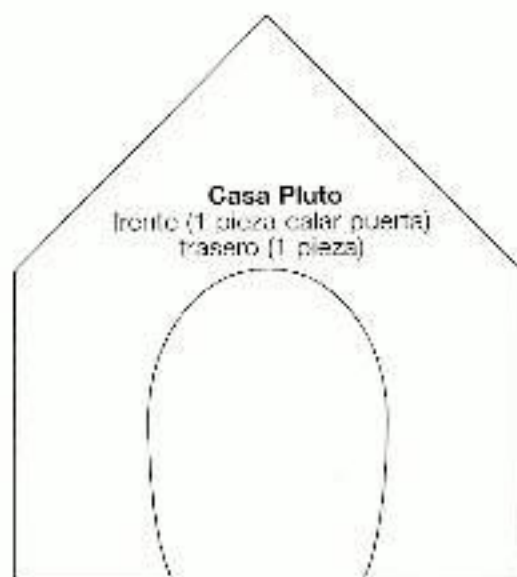
Moldes en tamaño natural.

© 2005 Disney Enterprises, Inc.

Pluto

el mejor amigo de Mickey

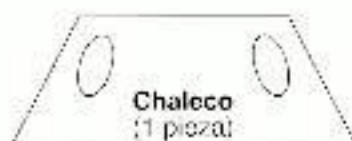
Ampliar 100% los moldes de este trabajo.



© 2005 Disney Enterprises, Inc.

Goofy

un día de pesca



© 2005 Disney Enterprises, Inc.

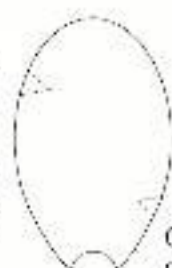
Moldes en tamaño natural.

Lilo

y su extraño amigo Stitch

Corte en la oreja izquierda

Orejas de Stitch
(2 piezas)



Hoja del vestido

Corte en la oreja derecha



Moldes en tamaño natural.



Hojas de los arbustos



Hojas de las palmeras

Mike y Sulley

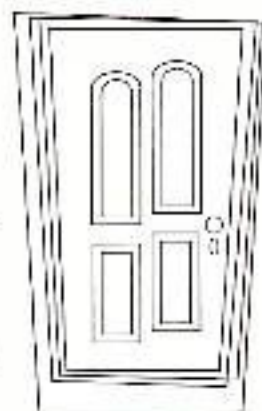
Amigos monstruosos

Puertas principales
(3 piezas)

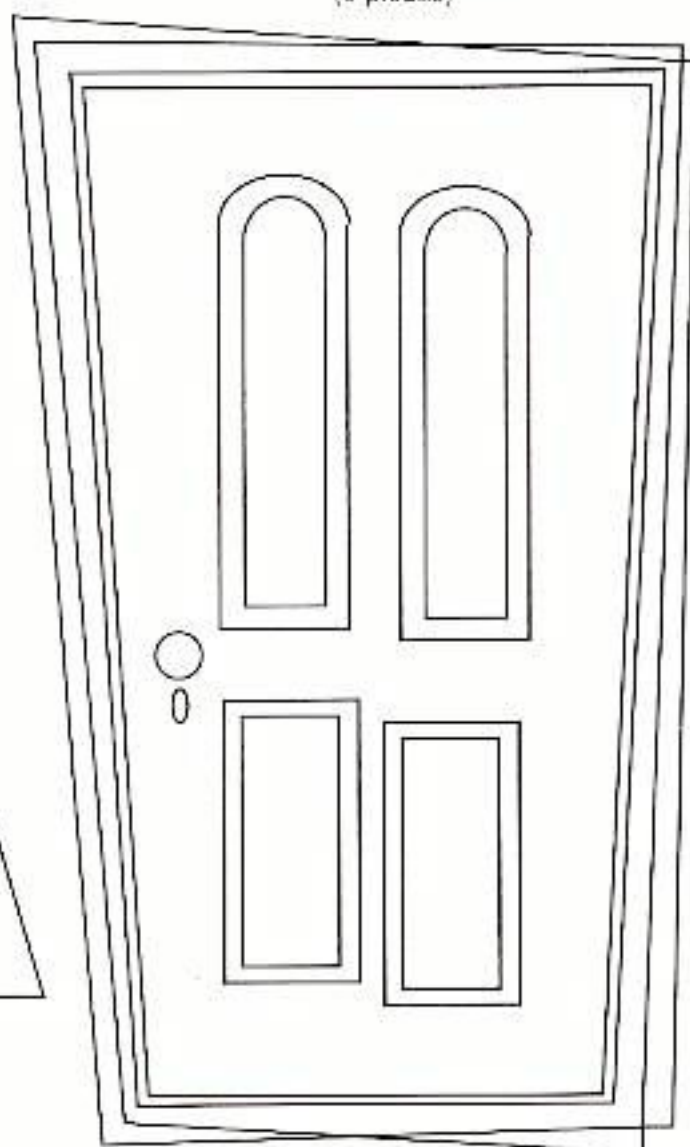
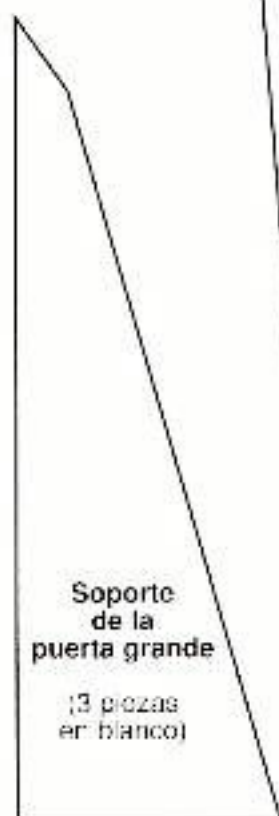
Ganchito
(1 pieza en negro)



Puertas laterales
(6 piezas)



Soporte de la puerta grande
(3 piezas en blanco)



Ampliar 25% los
moldes de esta nota.

Cenicienta

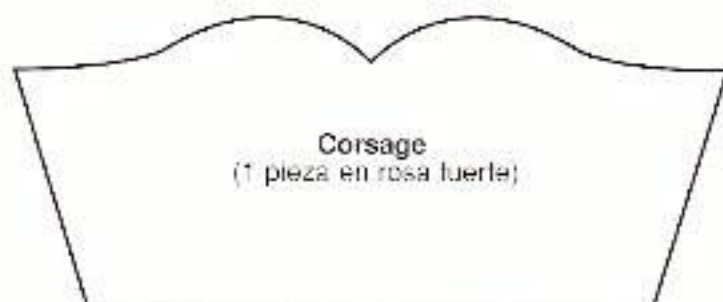
una historia con final feliz



* Adaptar al tamaño de las figuras realizadas



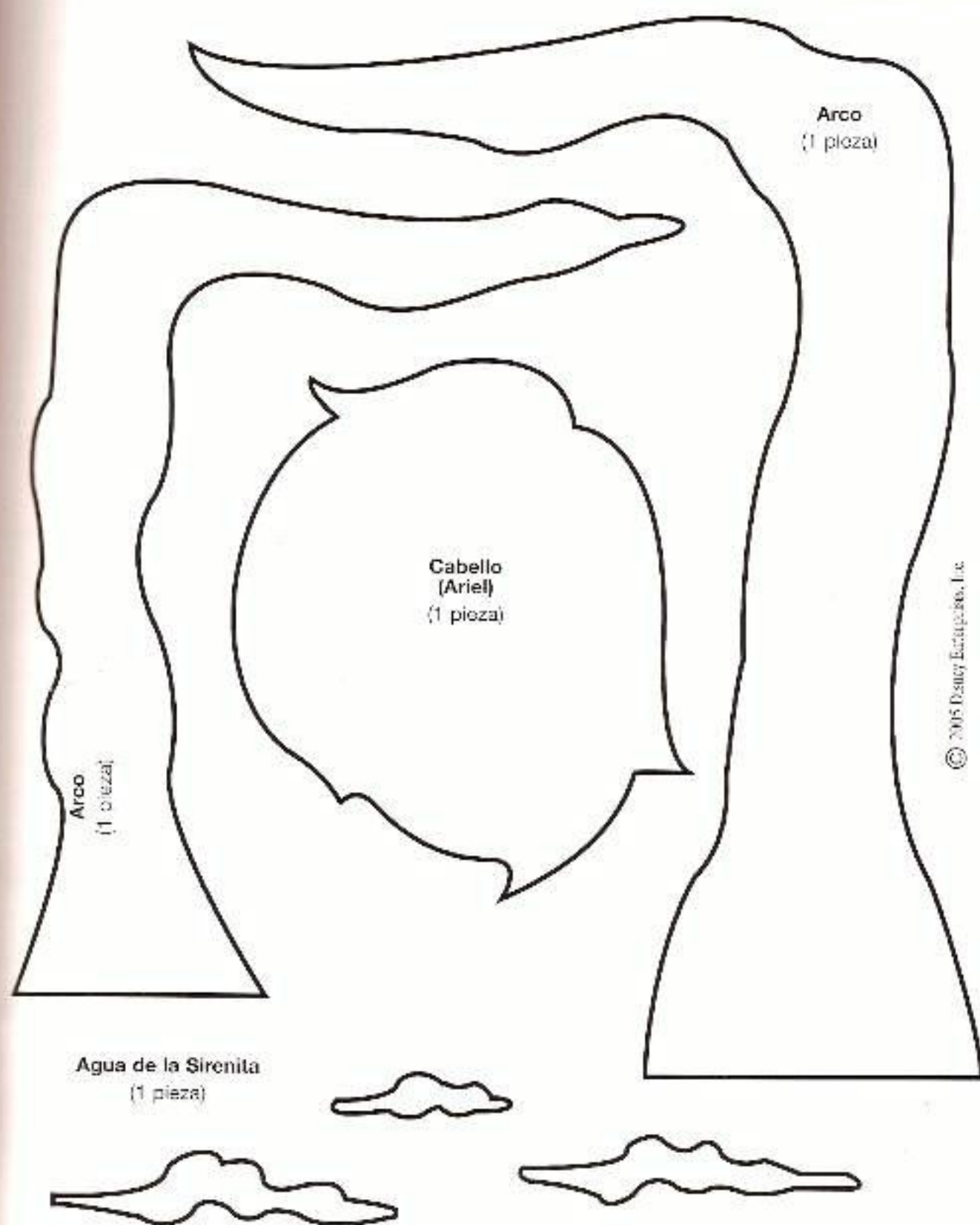
© 2005 Disney Enterprises, Inc.



Moldes en tamaño natural.

Ariel





La Bella y la Bestia

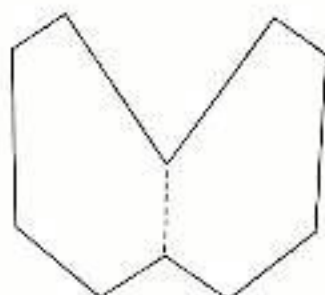
un amor verdadero



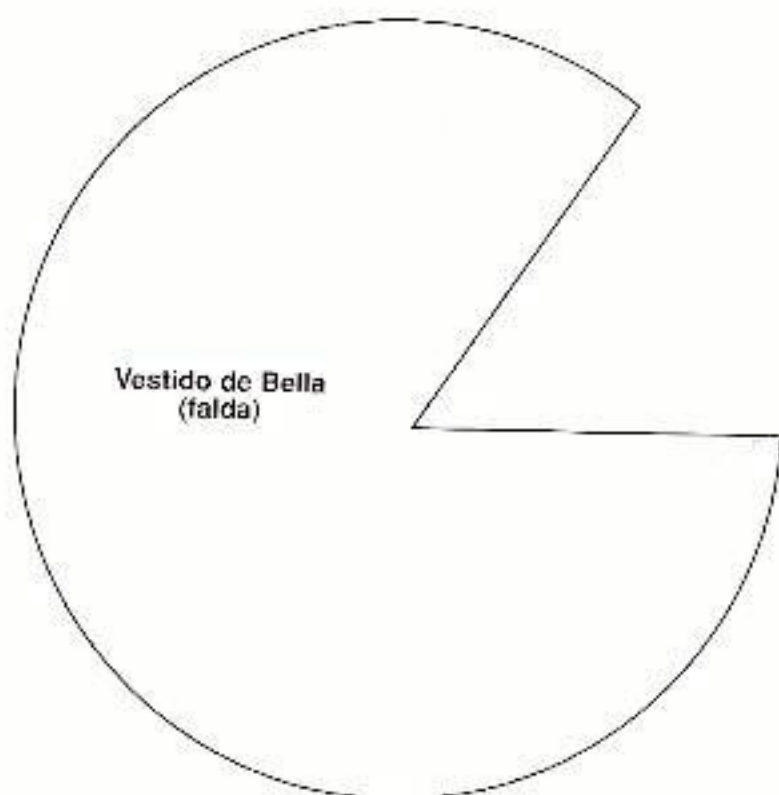
Corset
(Vestido de Bella)



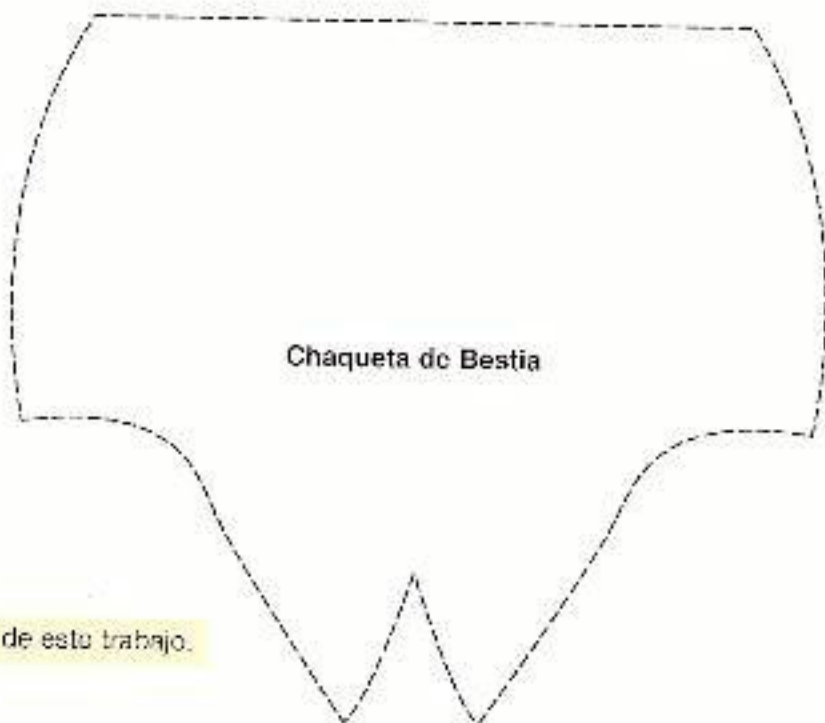
Pechera
de
Bestia



Chaleco de Bestia



Vestido de Bella
(falda)



Chaqueta de Bestia

Glasé real

ingredientes

- 1 clara de huevo
- 250 g de azúcar impalpable talco
- 5 gotas de ácido acético (o jugo de limón)
- cant. nec. de colorante vegetal



1 Batir con batidora la clara de huevo junto con una parte del azúcar impalpable, tamizada.



2 Incorporar lentamente el resto del azúcar y las gotas de ácido acético o jugo de limón, hasta formar paste firmes.



3 Añadir colorante vegetal del color deseado y mezclar hasta obtener un color homogéneo. Conservar dentro de un recipiente plástico y hermético.

Fondant extendido

ingredientes

- 1 y 1/2 sobres de gelatina sin sabor
- 4 edas. de agua
- 1 eda. de glucosa
- 2 edas. de glicerina
- 1 y 1/2 edas. de margarina vegetal
- esencia a gusto
- 800 g de azúcar impalpable talco



1- Disolver el polvo de la gelatina sin sabor en el agua fría, espolvoreando en forma de lluvia.

2- Llevar a baño de María e incorporar la glucosa, la glicerina y la margarina vegetal. Revolver con cuchara de madera hasta que se integren todos los ingredientes. Retirar del fuego.

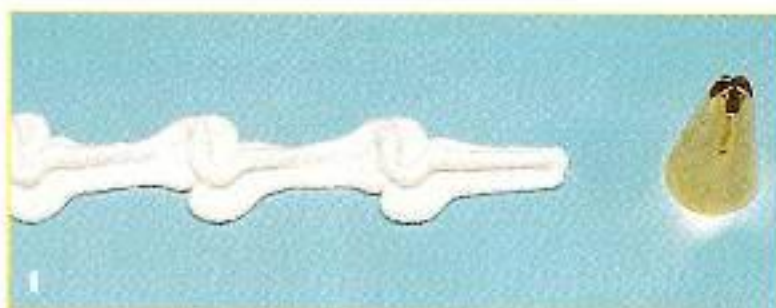
3- Dejar enfriar y agregar la esencia y azúcar impalpable, revolviendo mientras se integra.

4- Seguir integrando azúcar y amasar hasta obtener una masa elástica. Conservar en bolsitas de papel.

Guardas con boquilla

1- Informal

Colocar glase en manga con boquilla N° 023 y ubicar la manga a 45° con respecto a la superficie. Presionar con una de las cuatro aberturas de la boquilla hacia arriba formando un trazo recto. Mover ligeramente hacia la derecha o inmediatamente hacia la izquierda, terminando nuevamente en el centro sin dejar de presionar la manga. Repetir la operación hasta completar la superficie a cubrir.



2- Sinfín

Llenar con glase una manga con boquilla FV7 y colocarla a 45° de la superficie a cubrir. Presionar la manga en forma continua y desplazarla hacia adelante para obtener un trazo recto y parejo.



3- De hojas

Colocar glase en manga con boquilla N° 144, ubicarla con las aberturas hacia los lados en un ángulo de 45° con respecto a la superficie a cubrir. Presionar la manga, desplazándola ligeramente hacia delante. Dejar de presionar y estirar hacia adelante formando una hoja. Sin cortar el panal y repetir la operación, obteniendo una hoja a continuación de la otra.



4- De mini-hojas

Colocar glase en manga con boquilla N° 70, ubicarla con las aberturas hacia los lados en un ángulo de 45° con respecto a la superficie a cubrir. Presionar la manga repitiendo la operación explicada para la guarda de hojas.



5- Volado con cinta

Llenar con glase una manga con boquilla N° 070 y disponerla a 45° de la superficie a cubrir con la abertura grande hacia abajo. Presionar en forma continua y pareja mientras se desplaza la manga hacia la derecha, hasta completar la distancia a cubrir.



Pasta de goma



Ingredientes

- 1 cda. sopera de glucosa
- 4 cdas. de agua
- 250 g de azúcar impalpable
- 1 cda. de té de CMC (carbocimetilcelulosa)
- 10 gotas de ácido acético

- 1- Disolver la glucosa en el agua tibia.
- 2- Tamizar el azúcar impalpable con el CMC.
- 3- Incorporar el agua con la glucosa a la preparación anterior y añadir el ácido acético.
- 4- Amasar hasta obtener una masa homogénea. Conservar envuelta en papel, dentro de un frasco de vidrio.

Mazapán casero

Ingredientes (para 500 gramos)

- 250 g de almendras • 250 g de azúcar impalpable • 2 cdas. de jugo de limón • 2 cdas. de brandy
- gotas de esencia de almendras • 2 claras de huevo • azúcar impalpable, para el amasado



Pelar las almendras tostándolas por agua hirviendo para quitarles la piel. Dejarlas secar bien. Luego, procesar hasta obtener un polvo y colar en un bol junto con el azúcar impalpable, el jugo de limón, el brandy y la esencia de almendras.

Mozelar bien la preparación anterior y agregar las claras sin batir, poco a poco. Revolver para que la masa tome una consistencia firme y no quede húmeda.

Espolvorear la mesana con azúcar impalpable y comenzar a amasar la masa hasta que se torne maleable y suave. Si lo desea, añadir colorante y amasar hasta integrar bien. Conservar en papel lino bien cerrado. Dura aproximadamente 4 semanas.

Pastillaje mexicano

Ingredientes

- 300 g de azúcar molida • 1 taza de agua • 20 g de gelatina sin sabor • cant. nec. de azúcar impalpable talco • colorante vegetal



1- Realizar un almíbar a punto hilo flojo. Colocar sobre fuego el azúcar molida cubierta con 1/2 taza de agua. Dejar reposar 5 minutos.

2- Disolver la gelatina en forma de lluvia, en el resto de agua fría. Llevar a fuego a baño de María y cuando esté transparente, agregar al almíbar.

3- Añadir azúcar impalpable molido hasta lograr una consistencia cremosa tipo glassé flojo. Guardar en un bol hermético en la heladera y ajustar en el momento de utilizar.

4- Colorear con el colorante vegetal elegido y amasar bien hasta integrar. Al cortar las piezas, la pasta no debe pegarse a los dedos. Estimar sobre la mesada espolvoreada con azúcar impalpable en climas secos y con almidón de maíz en climas húmedos.

5- Cortar las piezas con cutter y dejar secar sobre una superficie de mármol, vidrio, telgopor de alta densidad o cemento (espolvoreada con fécula). Controlar que las piezas no se peguen y darles vuelta después de 8 horas. Dejar secar 24 horas.



Pasta de chocolate

Ingredientes

- 250 g de chocolate negro o blanco cobertura • 25 cc de licor a gusto • 50 g de glucosa



Colocar sobre la mesada la cobertura templada y agregar el licor. Mezclar con una espátula y cuando la cobertura comienza a espesar añadir la glucosa.



Amasar con las manos hasta obtener una pasta homogénea y consistente. Envolver con papel film y llevar a la heladera durante 20 minutos.



Cuando llegue el momento, retirar de la heladera, cortar porciones y mantener el resto en frío. Amasar la porción hasta lograr elasticidad. Estimar como helar.

Bizcochuelos básicos

vainilla

INGREDIENTES (10 porciones)

- 8 huevos
- 350 g de azúcar
- 250 g de harina leudante
- esencia de vainilla, a gusto



1- Colocar en un bol los huevos y batir hasta que tripliquen su volumen.
Incorporar en forma de lluvia el azúcar y continuar batiendo.
Agregar la harina cernida con movimientos envolventes y perfumar con la esencia de vainilla.

2- Verter la preparación en el molde elegido, previamente engraseado y enharinado.
Llevar a horno precalentado y cocinar a fuego suave durante 35 minutos o hasta que al introducir un palillo, éste salga seco.
Dejar pasar el calor fuerte y desmoldar.

INGREDIENTES (10 porciones)

- 8 huevos
- 350 g de azúcar
- 150 g de harina leudante
- 4 cdas. de cacao amargo



chocolate

1- Colocar en un bol los huevos y batir hasta que tripliquen su volumen.
Sin dejar de batir incorporar el azúcar en forma de lluvia y la harina cernida.

2- Agregar el cacao cernido con movimientos envolventes.
Verter la preparación en el molde elegido, previamente engraseado y enharinado.
Llevar a horno precalentado y cocinar a fuego suave durante 35 minutos o hasta que al introducir un palillo, éste salga seco.
Dejar pasar el calor fuerte y desmoldar.

Disney



Nuevamente juntos, Utilísima y Disney pensaron un libro que ayude a las mamás a recrear los más tiernos y fantásticos personajes en deliciosas Tortas Decoradas.

Todas las explicaciones paso a paso para modelar cada uno de los personajes de Disney y crear el ambiente imaginario que los acompaña y los hace únicos.

De la mano de las especialistas de Utilísima, la magia de Disney se hace realidad y permite que los más pequeños se llenen de asombro y sus ojos se deleiten de felicidad y sueños mágicos.

UTILISIMA

